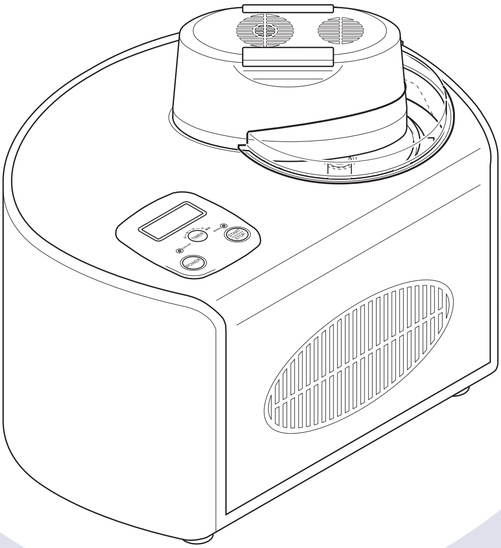
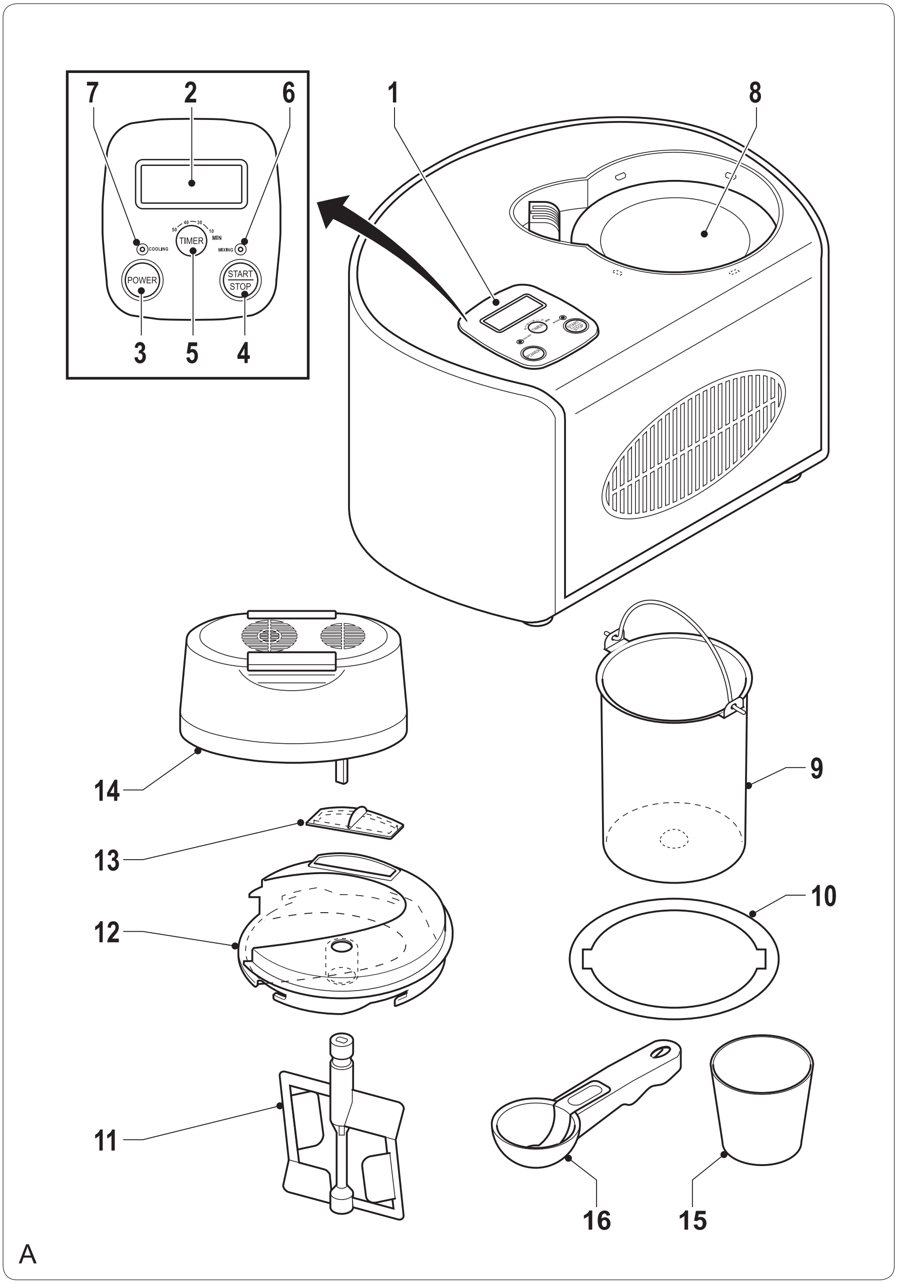
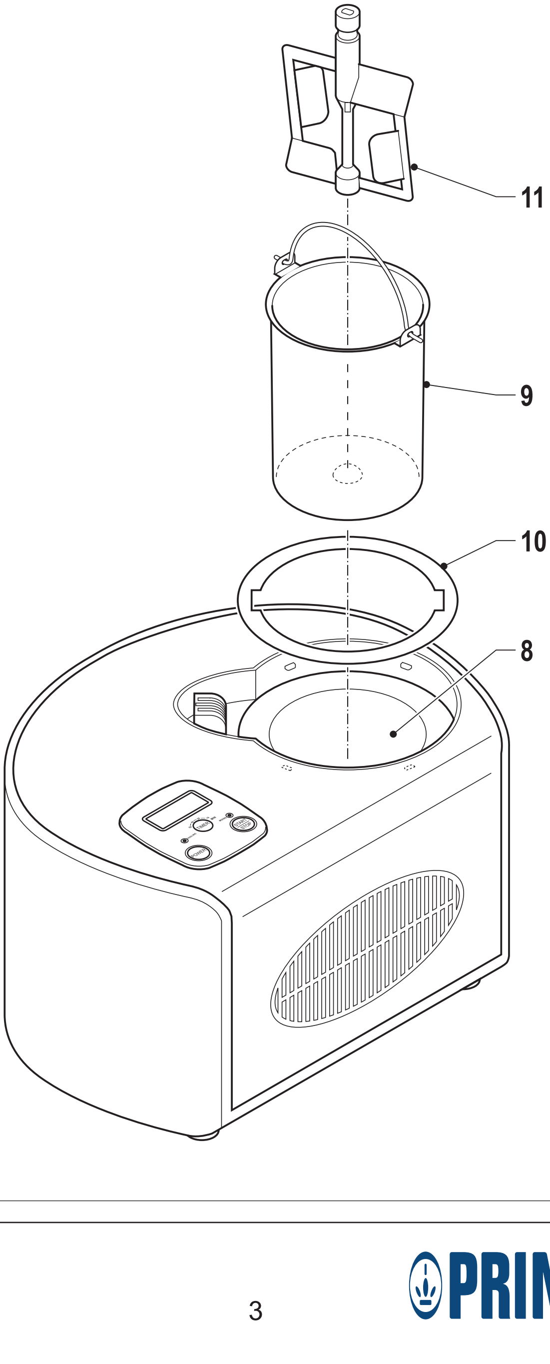


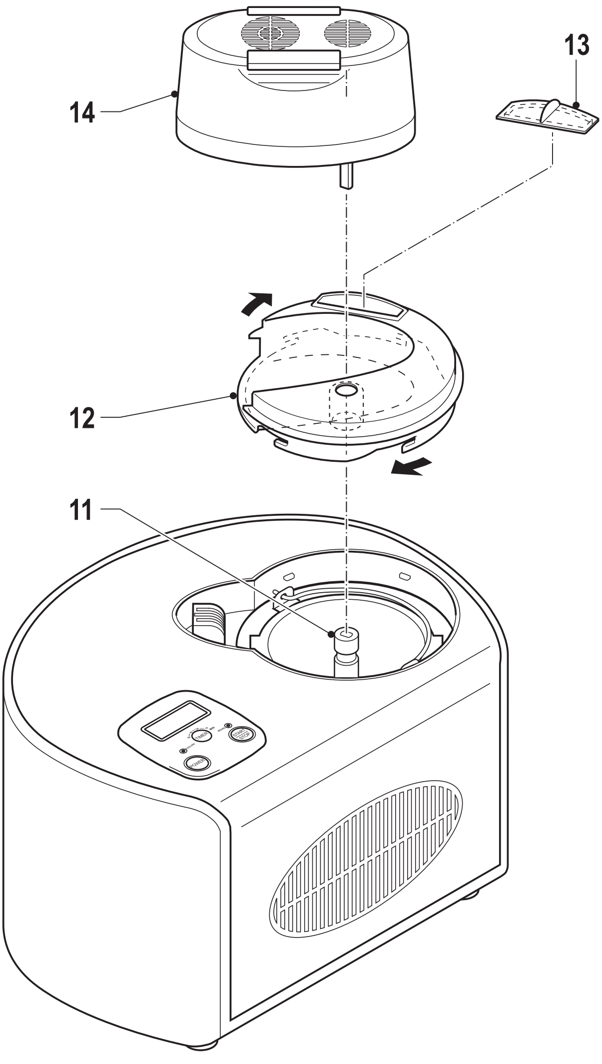
282600 Princess Ice-Cream Maker
282601 Princess Ice-Cream Maker - White



7
2
6
1
8
COOLING
TIMER
MIXING
MIN
POWER
START
STOP
3
5
4
14
13
12
11
9
10
16
15
A

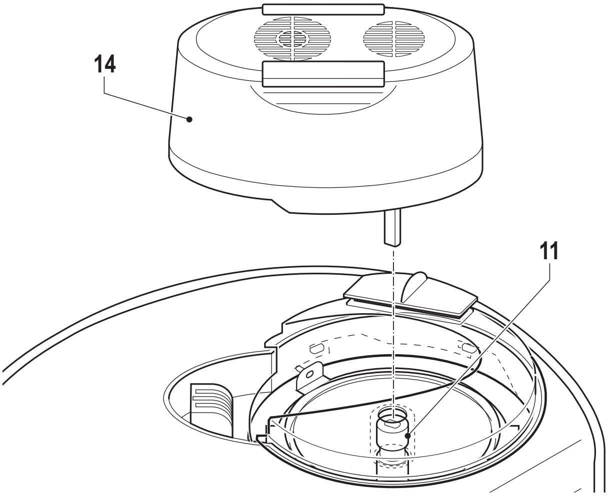
PRINCESS®

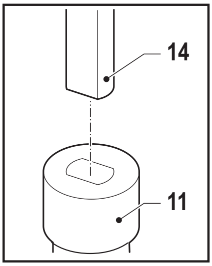

11
9
10
8
B



C

PRINCESS®





D

Gefeliciteerd!

U heeft een huishoudelijk apparaat van Princess aangeschaft. Ons doel is om kwaliteitsproducten met een smaakvol ontwerp en tegen een betaalbare prijs te bieden. We hopen dat u gedurende vele jaren plezier zult hebben van dit apparaat.

Instructies voor gebruik

De instructies voor gebruik zijn verzameld in de bijbehorende sectie. Zorg ervoor dat u vertrouwd bent met de veiligheidsinstructies wanneer u de instructies voor gebruik raadpleegt.

Veiligheidsinstructies

Waarschuwing!

- Bij het gebruik van netvoedingapparatuur moeten de basisveiligheidsinstructies altijd in acht worden genomen om het risico van brand, elektrische schok en persoonlijk letsel te verkleinen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Lees voor gebruik de volledige gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Het beoogde gebruik is beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Het gebruik van accessoires of het uitvoeren van werkzaamheden met dit apparaat die niet in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven, kunnen leiden tot persoonlijk letsel.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische handicap of zonder de benodigde kennis en ervaring kan gevaar veroorzaken. Personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid moeten uitdrukkelijke instructies geven of toezicht houden op het gebruik van het apparaat.

Gebruik

- Wees altijd voorzichtig wanneer u het apparaat gebruikt.
- Pas op voor hete delen. Het oppervlak kan heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
- Bescherm het apparaat altijd tegen water of hoge vochtigheid.
- Gebruik het apparaat niet als u handen nat zijn. Gebruik het apparaat niet als u blootvoets bent.
- Geleid het netsnoer zorgvuldig om ervoor te zorgen dat het niet over de rand van een werkblad hangt. Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk verstrengeld raakt of de oorzaak van een struikeling kan vormen.
- Trek nooit aan het netsnoer om de netstekker van de netvoeding te verwijderen. Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Verwijder geen onderdeel of accessoire wanneer de netstekker op de netvoeding is aangesloten. Verwijder altijd eerst de netstekker van de netvoeding.
- Indien het netsnoer tijdens gebruik beschadigd raakt, verwijder dan onmiddellijk de netstekker van de netvoeding. Raak het netsnoer niet aan voordat u de netstekker van de netvoeding verwijdert.
- Verwijder de netstekker van de netvoeding wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor montage- of demontage-werkzaamheden en voor reinigings- en onderhoudswerkzaamheden.

Veiligheid van anderen

- Laat kinderen en personen die niet vertrouwd zijn met deze instructies het apparaat niet gebruiken.
- Laat kinderen of dieren niet in de buurt van de werkruimte komen. Laat kinderen of dieren het apparaat of het netsnoer niet aanraken. Nauw toezicht is noozakelijk wanneer het apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen.

Na gebruik

- Verwijder de netstekker van de netvoeding en laat het apparaat afkoelen voordat u het zonder toezicht achterlaat en voordat u onderdelen van het apparaat verwisselt, reinigt of inspecteert.

- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is. Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot opgeborgen apparaten.

Inspectie en reparaties

- Controleer het apparaat voor gebruik op beschadigde of defecte onderdelen. Inspecteer het apparaat op kapotte onderdelen, beschadigingen aan schakelaars en andere zaken die de werking nadelig kunnen beïnvloeden.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel beschadigd of defect is.
- Laat beschadigde of defecte onderdelen door een erkend servicecentrum repareren of vervangen. Probeer nooit zelf onderdelen te verwijderen of te vervangen.
- Controleer voor gebruik het netsnoer op slijtage of beschadiging.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is. Indien het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.

Veiligheidsinstructies voor ijsmachines

- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik indien nodig een geaarde verlengkabel met een geschikte diameter (minimaal 3 x 1 mm^2).
- Installeer voor extra bescherming een reststroomvoorziening (RCD) met een nominale bedrijfsstroom die kleiner is dan of gelijk is aan 30 mA.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Zorg ervoor dat er geen water in de pluggen van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Draai het netsnoer en het verlengsnoer altijd volledig uit.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Bedien het apparaat niet als het deksel zich niet op de emmer bevindt.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Houd uw handen uit de buurt van de bewegende delen.
- Houd lang haar en losse kleding uit de buurt van de bewegende delen.
- Houd spatels en ander keukengerei uit de buurt van de bewegende delen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of keukengerei in de verwijderbare emmer. Gebruik uitsluitend een rubberen spatel, een plastic schep of een houten lepel in de verwijderbare emmer.
- Plaats de verwijderbare emmer niet op vlammen, hete platen of kachels.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbaar materiaal.
- Haal de onderkant niet uit elkaar om het risico van brand, elektrische schok en persoonlijk letsel te verkleinen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.

Beschrijving (fig. A)

Uw 282600/282601 Princess ijsmachine is ontworpen voor het maken van roomijs en andere bevroren desserts. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.

1. Bedieningspaneel
2. Digitaal display
3. POWER-knop
4. START/STOP-knop
5. TIMER-knop
6. Mengindicator (groen)
7. Koelindicator (rood)
8. Vaste emmer
9. Verwijderbare emmer
10. Afdichtingsring
11. Mengarm
12. Deksel
13. Dekselafsluiting
14. Motorunit
15. Maatbeker
16. Maatlepel

Inhoud van de verpakking
- IJsmachine
- Verwijderbare emmer
- Mengarm
- Deksel
- Dekselafsluiting
- Motorunit
- Afdichtingsring
- Maatbeker
- Maatlepel

Eerste gebruik

Voorbereiding
- Reinig het apparaat.
  Zie ”Reiniging en onderhoud”.
- Reinig de accessoires.
  Zie ”Reiniging en onderhoud”.

Assemblage

Waarschuwing!
- Schakel voor het assembleren altijd het apparaat uit en verwijder de netstekker uit het stopcontact.
- Zorg er voor het plaatsen van de verwijderbare emmer in de vaste emmer voor dat de buitenkant van de verwijderbare emmer en de binnenkant van de vaste emmer droog zijn. De verwijderbare emmer en de vaste emmer kunnen vastvriezen.

Assembleren van het apparaat (fig. B - D)
- Plaats de afdichtingsring (10) boven op de vaste emmer (8).
- Plaats de verwijderbare emmer (9) in de vaste emmer (8).
- Plaats de mengarm (11) in de verwijderbare emmer (9). De onderkant van de mengarm (11) rust in het midden van de verwijderbare emmer (9).

Let op! De mengarm (11) past niet automatisch stevig in de verwijderbare emmer (9). Het deksel (12) moet eerst op de verwijderbare emmer (9) worden geplaatst met de mengarm (11) in het midden van het deksel (12).

- Plaats het deksel (12) op de verwijderbare emmer (9). Zorg ervoor dat de bovenkant van de mengarm (11) zich in het midden van het deksel (12) bevindt. Draai het deksel (12) vast door het rechtsom te draaien.
- Plaats de dekselafsluiting (13) op het deksel (12).
- Plaats de motorunit (14) op het deksel (12).

Let op! Zorg ervoor dat het gat in de bovenkant van de mengarm (11) op een lijn is met de vorm van de as van de motorunit (14) (fig. D).

Gebruik

In- en uitschakelen (fig. A)
- Druk op de POWER-knop (3) om het apparaat in te schakelen. De digitale display (2) geeft ”50:00” aan.
- Druk nogmaals op de POWER-knop (3) om het apparaat uit te schakelen.

Instellen van de tijd (fig. A)
De gewneste tijd kan worden ingesteld met behulp van de TIMER-knop (5). De standaard tijd is 50 minuten.
- Druk 1x op de TIMER-knop (5) om de tijd in te stellen op 40 minuten. De digitale display (2) geeft ”40:00” aan.
- Druk 2x op de TIMER-knop (5) om de tijd in te stellen op 30 minuten. De digitale display (2) geeft ”30:00” aan.
- Druk 3x op de TIMER-knop (5) om de tijd in te stellen op 10 minuten. De digitale display (2) geeft ”10:00” aan.
- Druk 4x op de TIMER-knop (5) om de tijd in te stellen op 50 minuten. De digitale display (2) geeft ”50:00” aan.

Starten en stoppen van het apparaat (fig. A)
- Indien de tijd is ingesteld, druk dan op de START/STOP-knop (4) om het mengproces te starten. De mengindicator (6) gaat branden. De digitale display (2) telt af tijdens het proces.
- Na 2 minuten start het koelproces automatisch. De koelindicator (7) gaat branden.
- Verricht ter onderbreking van het proces een van de volgende stappen:

- Druk 2 seconden op de START/STOP-knop (4).
- Druk op de POWER-knop (3).

- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer 10 keer om het einde van het proces aan te geven. De digitale display (2) geeft ”00:00:00” aan.

Aanpassen van de tijd (fig. A)

Tijdens gebruik

Indien het apparaat in gebruik is, kan de tijd worden aangepast met behulp van de TIMER-knop (5). De standaard tijd is 50 minuten.

- Druk 1x op de TIMER-knop (5) om de tijd te verhogen met 5 minuten.
- Iedere druk op de TIMER-knop (5) verhoogt de tijd met 5 minuten.

Na gebruik

Indien het dessert na het einde van het proces van onvoldoende kwaliteit is, kan het apparaat opnieuw worden gestart met behulp van de START/STOP-knop (4).

- Druk 2 seconden op de START/STOP-knop (4).
- Druk indien nodig op de TIMER-knop (5) om de tijd in te stellen.
- Druk op de START/STOP-knop (4) om het apparaat te starten.

Verlengde koelfunctie

Het apparaat is voorzien van een verlengde koelfunctie. Indien het apparaat niet binnen 10 minuten na het einde van het proces wordt uitgeschakeld, wordt de verlengde koelfunctie automatisch geactiveerd. De koelfunctie (zonder de mengfunctie) wordt eerst 10 minuten geactiveerd en vervolgens 10 minuten gedeactiveerd. Na 60 minuten wordt de verlengde koelfunctie automatisch gedeactiveerd.

Let op!

- Indien u de verlengde koelfunctie na het einde van het proces wilt gebruiken, verwijder dan eerst de motorunit om versnelde slijtage te voorkomen.

Aanwijzingen voor gebruik (fig. B & C)

Let op!

- Verwijder de motorunit (14) niet tijdens gebruik.
- Houd het deksel (12) en de dekselafsluiting (13) tijdens gebruik gesloten.

- Bereid de ingrediënten.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats de ingrediënten in de verwijderbare emmer (9).

Let op! Zorg ervoor dat de verwijderbare emmer (9) niet voor meer dan 80% van de capaciteit wordt gevuld met ingrediënten. Het dessert zet uit tijdens het proces.

- Plaats de afdichtingsring (8).
- Plaats de verwijderbare emmer (9).
- Plaats de mengarm (11).
- Plaats het deksel (12).
- Plaats de dekselafsluiting (13).
- Plaats de motorunit (14).
- Schakel het apparaat in.
- Stel indien nodig de tijd in voor het maken van desserts.
- Start het proces voor het maken van desserts.
- Houd het deksel (12) en de dekselafsluiting (13) tijdens het proces zo veel mogelijk gesloten. Open het deksel (12) en de dekselafsluiting (13) uitsluitend om te controleren of het proces is voltooid.
- Schakel na gebruik het apparaat uit en verwijder de netstekker uit het stopcontact.

Recepten

Vanilleroomijs

Ingrediënten	Hoeveelheid
Volle melk (gekoeld)	1 kop
Suiker	3/4 kop
Slagroom (gekoeld)	2 koppen
Vanille-extract (puur)	1 - 2 tl.

- Gebruik een staafmixer (lage snelheid) of een garde om de melk en de suiker te mengen totdat de suiker is opgelost.
- Roer de slagroom en de vanille door het mengsel.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Start het proces voor het maken van desserts.
- Koeltijd: De standaard koeltijd is 50 minuten. De koeltijd kan naar uw smaak worden ingesteld voor gebruik of worden aangepast tijdens of na gebruik.
- Aantal porties (1/2 kop): 10.

Chocoladeroomijs

Ingrediënten	Hoeveelheid
Volle melk (gekoeld)	1 kop
Suiker	1/2 kop
Pure / halfpure chocolade (stukken)	225 g
Slagroom (gekoeld)	2 koppen
Vanille-extract (puur)	1 tl.

- Verhit de melk net tot het kookpunt.
- Gebruik een blender of een keukenmachine (pulse-modus) om de chocolade en de suiker te mengen totdat de chocolade is fijngehakt.
- Roer de hete melk door het mengsel totdat het mengsel een gladde substantie vormt.
- Laat het mengsel volledig afkoelen.
- Roer de slagroom en de vanille door het mengsel.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Start het proces voor het maken van desserts.
- Koeltijd: De standaard koeltijd is 50 minuten. De koeltijd kan naar uw smaak worden ingesteld voor gebruik of worden aangepast tijdens of na gebruik.
- Aantal porties (1/2 kop): 10.

Aardbeienroomijs

Ingrediënten	Hoeveelheid
Volle melk (gekoeld)	1 kop
Suiker	1 kop
Aardbei (in plakjes)	400 g
Citroensap (vers)	3 el.
Slagroom (gekoeld)	2 koppen
Vanille-extract (puur)	1 tl.

- Gebruik een garde om de aardbeien, het citroensap en 1/3 van de suiker te mengen.
- Laat de aardbeien gedurende 2 uur weken.
- Gebruik een staafmixer (lage snelheid) of een garde om de melk en de suiker te mengen totdat de suiker is opgelost.
- Roer de slagroom, de vanille en het sap van de geweekte aardbeien door het mengsel.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Start het proces voor het maken van desserts.
- Voeg de aardbeien 5 minuten voor het einde van het proces toe.
- Koeltijd: De standaard koeltijd is 50 minuten. De koeltijd kan naar uw smaak worden ingesteld voor gebruik of worden aangepast tijdens of na gebruik.
- Aantal porties (1/2 kop): 12.

Koffieroomijs

Ingrediënten	Hoeveelheid
Volle melk (gekoeld)	1 kop
Suiker	3/4 kop
Oploskoffie/-espresso	2 el.
Slagroom (gekoeld)	2 koppen
Vanille-extract (puur)	1 tl.

- Gebruik een staafmixer (lage snelheid) of een garde om de melk, de suiker en de oploskoffie/-espresso te mengen totdat de suiker en de oploskoffie/-espresso zijn opgelost.
- Roer de slagroom en de vanille door het mengsel.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Start het proces voor het maken van desserts.
- Koeltijd: De standaard koeltijd is 50 minuten. De koeltijd kan naar uw smaak worden ingesteld voor gebruik of worden aangepast tijdens of na gebruik.
- Aantal porties (1/2 kop): 10.

Citroensorbet

Ingrediënten	Hoeveelheid
Suiker	2 koppen
Water	2 koppen
Citroensap (vers)	1,5 kop
Citroenrasp	1 el.

- Doe het water en de suiker in een steelpan.
- Verhit de melk (gemiddelde verhitting) net tot het kookpunt.
- Laat het mengsel sudderen (lage verhitting) totdat de suiker is opgelost. (Roer het mengsel niet.)
- Laat het mengsel volledig afkoelen.
- Roer het citroensap en de citroenrasp door het mengsel.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Start het proces voor het maken van desserts.

- Koeltijd: De standaard koeltijd is 50 minuten. De koeltijd kan naar uw smaak worden ingesteld voor gebruik of worden aangepast tijdens of na gebruik.
- Aantal porties (1/2 kop): 8.

Aardbeiensorbet

Ingrediënten	Hoeveelheid
Suiker	1 kop
Water	1 kop
Maïssiroop	1/4 kop
Aardbei (in vieren)	200 g
Citroen-/limoensap (vers)	6 el.

- Doe het water en de suiker in een steelpan.
- Verhit de melk (gemiddelde verhitting) net tot het kookpunt.
- Laat het mengsel sudderen (lage verhitting) totdat de suiker is opgelost. (Roer het mengsel niet.)
- Laat het mengsel volledig afkoelen.
- Gebruik een blender of een keukenmachine (pulse-modus) om de aardbeien en het citroen-/limoensap te mengen totdat het mengsel een gladde substantie vormt.
- Druk het mengsel door een fijne zeef om de zaden te verwijderen.
- Roer de gekoelde suikersiroop en de maïssiroop door het mengsel.
- Laat het mengsel volledig afkoelen.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Start het proces voor het maken van desserts.
- Koeltijd: De standaard koeltijd is 50 minuten. De koeltijd kan naar uw smaak worden ingesteld voor gebruik of worden aangepast tijdens of na gebruik.
- Aantal porties (1/2 kop): 10.

Mangosorbet

Ingrediënten	Hoeveelheid
Suiker	2/3 kop
Maïssiroop	1/2 kop
Mango (in blokjes)	4
Citroen-/limoensap (vers)	6 el.

- Gebruik een blender of een keukenmachine (pulse-modus) om de mango en het citroen-/limoensap te mengen totdat het mengsel een gladde substantie vormt.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Start het proces voor het maken van desserts.
- Koeltijd: De standaard koeltijd is 50 minuten. De koeltijd kan naar uw smaak worden ingesteld voor gebruik of worden aangepast tijdens of na gebruik.
- Aantal porties (1/2 kop): 10.

Bevroren chocoladeyoghurt

Ingrediënten	Hoeveelheid
Volle melk (gekoeld)	1 kop
Magere vanilleyoghurt	2 koppen
Suiker	1/4 kop
Pure / halfpure chocolade (stukken)	170 g

- Gebruik een blender of een keukenmachine (pulse-modus) om de melk en de chocolade te mengen totdat het mengsel een gladde substantie vormt.
- Roer de vanilleyoghurt en de suiker door het mengsel totdat de suiker is opgelost.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Start het proces voor het maken van desserts.
- Koeltijd: De standaard koeltijd is 50 minuten. De koeltijd kan naar uw smaak worden ingesteld voor gebruik of worden aangepast tijdens of na gebruik.
- Aantal porties (1/2 kop): 8.

Bevroren bessenyoghurt

Ingrediënten	Hoeveelheid
Volle melk (gekoeld)	1/2 kop
Magere vanilleyoghurt	2 koppen
Suiker	1/4 kop
Bevroren gemengde bessen (gepureerd)	340 g

- Gebruik een staafmixer (lage snelheid) of een garde om de vanilleyoghurt, de melk en de suiker te mengen totdat de suiker is opgelost.
- Roer de bessenpuree door het mengsel.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Start het proces voor het maken van desserts.
- Koeltijd: De standaard koeltijd is 50 minuten.

De koeltijd kan naar uw smaak worden ingesteld voor gebruik of worden aangepast tijdens of na gebruik.
- Aantal porties (1/2 kop): 8.

Bevroren perzikyoghurt

Ingrediënten	Hoeveelheid
Magere vanilleyoghurt	2 koppen
Suiker	1/3 kop
Perzik (in sap)	400 g

- Lek de perziken uit. Bewaar een halve kop perziksap.
- Gebruik een blender of een keukenmachine (pulse-modus) om de perziken te hakken.
- Roer de vanilleyoghurt, de suiker en het perziksap door het mengsel totdat de suiker is opgelost.
- Doe het mengsel in de verwijderbare emmer (9).
- Start het proces voor het maken van desserts.
- Koeltijd: De standaard koeltijd is 50 minuten. De koeltijd kan naar uw smaak worden ingesteld voor gebruik of worden aangepast tijdens of na gebruik.
- Aantal porties (1/2 kop): 8.

Bewaren van desserts

Waarschuwing!
- Bewaar desserts niet langer dan 2 weken in de vriezer.
- Vries ontdooide desserts niet opnieuw in.
- Consumeer geen ontdooide desserts.

Let op!
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen om desserts uit de verwijderbare emmer te verwijderen.
- Bewaar geen bevroren desserts of drankjes in de verwijderbare emmer.

- Verwijder het dessert uit de verwijderbare emmer met behulp van een rubberen spatel, een plastic schep of een houten lepel.
- Doe het dessert in een luchtdichte plastic bewaardoos.
- Markeer de plastic bewaardoos met de huidige datum en het soort dessert.
- Plaats de plastic bewaardoos in de vriezer.

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Waarschuwing!
- Verwijder voor reiniging en onderhoud de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat voor reiniging niet onder in water of andere vloeistoffen.

Let op!
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.

- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Droog het apparaat met een schone, droge doek.
- Reinig de accessoires in sop. Droog de accessoires volledig.
- Berg het apparaat met de accessoires op op een droge plaats, buiten bereik van kinderen.

Disclaimer

Wijzigingen voorbehouden;
specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

Congratulations!

You have purchased a Princess household appliance. Our aim is to provide quality products with a tasteful design and at an affordable price. We hope that you will enjoy this appliance for many years.

Instructions for use

The instructions for use have been collected in the corresponding section. Be familiar with the safety instructions when you consult the instructions for use.

Safety instructions

Warning!

- When using mains-powered appliances, basic safety instructions must always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Read the entire manual carefully before use.
- The intended use is described in this manual. The use of any accessory or the performance of any operation with this appliance other than recommended can cause a risk of personal injury.
- Keep this manual for future reference.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.

Use

- Always be careful when using the appliance.
- Beware of hot parts. The surface can become hot when the appliance is operating.
- Always protect the appliance from water or excessive humidity.
- Do not operate the appliance if your hands are wet. Do not operate the appliance if you are barefoot.
- Carefully guide the mains cable to make sure that it does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Never pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains. Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Do not remove any part or accessory when the mains plug is connected to the mains. Always first disconnect the mains plug from the mains.
- If the mains cable becomes damaged during use, immediately disconnect the mains plug from the mains. Do not touch the mains cable before disconnecting the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety of others

- Do not allow children or any person unfamiliar with these instructions to use the appliance.
- Do not allow children or animals to come near the work area. Do not allow children or animals to touch the appliance or mains cable. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.

After use

- Disconnect the mains plug from the mains and let the appliance cool down before leaving it unattended and before replacing, cleaning or inspecting any parts of the appliance.
- Store the appliance in a dry place when not in use. Make sure that children do not have access to stored appliances.

Inspection and repairs

- Before use, check the appliance for damaged or defective parts. Inspect the appliance for breakage of parts, damage to switches and other conditions that can affect the operation.
- Do not use the appliance if any part is damaged or defective.

- Have any damaged or defective part repaired or replaced by an authorised repair agent. Never attempt to remove or replace any part yourself.
- Before use, check the mains cable for wear or damage.
- Do not use the appliance if the mains cable or mains plug is damaged or defective. If the mains cable or mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.

Safety instructions for ice-cream makers

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least 3 x 1 mm^2).
- For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not operate the appliance without the bowl lid.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Keep your hands away from the moving parts.
- Keep long hair and loose clothing away from the moving parts.
- Keep spatulas and other kitchen utensils away from the moving parts.
- Do not use sharp objects or kitchen utensils in the removable bowl.
- Only use a rubber spatula, a plastic scoop, or a wooden spoon in the removable bowl.
- Do not place the removable bowl on flames, hot plates or stoves.
- Keep the appliance away from heat sources.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Do not disassemble the base to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.
- Do not move the appliance while it is switched on.
- Do not leave the appliance unattended during use.

U.K. Wiring instructions Class 1

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	**NEUTRAL**
BROWN	**LIVE**
GREEN/YELLOW	**EARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚ and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

If a 13Amp (BS1363) plug is used, a 3Amp (BS1362) fuse must be fitted, or if any other type of plug is used, a 13Amp fuse must be fitted, either in the plug or adaptor, or on the distribution board.

Warning! This appliance must be earthed.

Description (fig. A)

Your 282600/282601 Princess ice-cream maker has been designed for making ice cream and other frozen desserts. The appliance is suitable for domestic use only.

1. Operation panel
2. Digital display

3. POWER button
4. START/STOP button
5. TIMER button
6. Mixing indicator (green)
7. Cooling indicator (red)
8. Fixed bowl
9. Removable bowl
10. Seal ring
11. Mixing arm
12. Bowl lid
13. Bowl lid cover
14. Motor unit
15. Measuring cup
16. Measuring spoon

Package contents
- Ice-cream maker
- Removable bowl
- Mixing arm
- Bowl lid
- Bowl lid cover
- Motor unit
- Seal ring
- Measuring cup
- Measuring spoon

Initial use

Preparation
- Clean the appliance.
  Refer to ”Cleaning and maintenance”.
- Clean the accessories.
  Refer to ”Cleaning and maintenance”.

Assembly

Warning!
- Before assembly, always switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket.
- Before mounting the removable bowl into the fixed bowl, make sure that the outside of the removable bowl and the inside of the fixed bowl are dry. The removable bowl and the fixed bowl can freeze together.

Assembling the appliance (fig. B - D)
- Place the seal ring (10) on top of the fixed bowl (8).
- Mount the removable bowl (9) into the fixed bowl (8).
- Mount the mixing arm (11) into the removable bowl (9). The bottom of the mixing arm (11) rests in the centre of the removable bowl (9).

Caution! The mixing arm (11) does not fit firmly into the removable bowl (9) automatically. The bowl lid (12) must first be mounted onto the removable bowl (9) with the mixing arm (11) fitted in the centre of the bowl lid (12).
- Mount the bowl lid (12) onto the removable bowl (9). Make sure that the top of the mixing arm (11) is fitted in the centre of the bowl lid (12). Tighten the bowl lid (12) by turning it clockwise.
- Mount the bowl lid cover (13) onto the bowl lid (12).
- Mount the motor unit (14) onto the bowl lid (12).

Caution! Make sure that the hole in the top of the mixing arm (11) aligns with the shape of the shaft of the motor unit (14) (fig. D).

Use

Switching on and off (fig. A)
- Press the POWER button (3) to switch on the appliance. The digital display (2) shows ”50:00”.
- Press the POWER button (3) again to switch off the appliance.

Setting the time (fig. A)
The required time can be set using the TIMER button (5). The default time is 50 minutes.
- Press the TIMER button (5) 1x to set the time to 40 minutes. The digital display (2) shows ”40:00”.
- Press the TIMER button (5) 2x to set the time to 30 minutes. The digital display (2) shows ”30:00”.
- Press the TIMER button (5) 3x to set the time to 10 minutes. The digital display (2) shows ”10:00”.
- Press the TIMER button (5) 4x to set the time to 50 minutes. The digital display (2) shows ”50:00”.

Starting and stopping the appliance (fig. A)

- If the time is set, press the START/STOP button (4) to start the mixing process. The mixing indicator (6) comes on. The digital display (2) counts down during the process.
- After 2 minutes, the cooling process will start automatically. The cooling indicator (7) comes on.
- To interrupt the process, take one of the following actions:
  - Press the START/STOP button (4) for 2 seconds.
  - Press the POWER button (3).
- If the process is completed, a buzzer will sound 10 times to indicate the end of the process. The digital display (2) shows ”00:00”.

Adjusting the time (fig. A)

During use

If the appliance is operating, the time can be adjusted using the TIMER button (5).

The default time is 50 minutes.

- Press the TIMER button (5) 1x to increase the time by 5 minutes.
- Each time the TIMER button (5) is pressed, the time will be increased by 5 minutes.

After use

If the dessert is of insufficient quality after the process is completed, the appliance can be restarted using the START/STOP button (4).

- Press the START/STOP button (4) for 2 seconds.
- If necessary, press the TIMER button (5) to set the time
- Press the START/STOP button (4) to start the appliance.

Extended cooling function

The appliance is equipped with an extended cooling function. If the appliance is not switched off within 10 minutes after the process is completed, the extended cooling function will be activated automatically. The cooling function (without the mixing function) will first be activated for 10 minutes and subsequently deactivated for 10 minutes. After 60 minutes, the extended cooling function will be deactivated automatically.

Caution!

- If you want to use the extended cooling function after the process is completed, first remove the motor unit to prevent accelerated wear.

Hints for use (fig. B & C)

Caution!

- Do not remove the motor unit (14) during use.
- Keep the bowl lid (12) and the bowl lid cover (13) closed during use.

- Prepare the ingredients.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Put the ingredients into the removable bowl (9).

Note! Make sure that the removable bowl (9) is not filled with ingredients for more than 80% of the capacity. The dessert expands during the process.

- Place the seal ring (8).
- Mount the removable bowl (9).
- Mount the mixing arm (11).
- Mount the bowl lid (12).
- Mount the bowl lid cover (13).
- Mount the motor unit (14).
- Switch on the appliance.
- If necessary, set the time for the process for making desserts.
- Start the process for making desserts.
- Keep the bowl lid (12) and the bowl lid cover (13) closed during the process as much as possible. Only open the bowl lid (12) and the bowl lid cover (13) to check whether the process is finished.
- After use, switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket.

Recipes

Vanilla ice cream

Ingredients	Quantity
Fat milk (chilled)	1 cup
Sugar	3/4 cup
Whipped cream (chilled)	2 cups
Vanilla extract (pure)	1 - 2 tsp.

- Use a stick blender (low speed) or a whisk to mix the milk and the sugar until the sugar is dissolved.

- Stir the whipped cream and the vanilla through the mixture.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Start the process for making desserts.
- Cooling time: The default cooling time is 50 minutes. The cooling time can be set according to your taste before use or adjusted during and after use.
- Amount of servings (1/2 cup): 10.

Chocolate ice cream

Ingredients	Quantity
Fat milk (chilled)	1 cup
Sugar	1/2 cup
Bittersweet / semi-sweet chocolate (pieces)	225 g
Whipped cream (chilled)	2 cups
Vanilla extract (pure)	1 tsp.

- Heat the milk until it just begins to boil.
- Use a blender or a food processor (pulse mode) to mix the chocolate and the sugar until the chocolate is finely chopped.
- Stir the hot milk through the mixture until the mixture forms a smooth substance.
- Allow the mixture to cool down completely.
- Stir the whipped cream and the vanilla through the mixture.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Start the process for making desserts.
- Cooling time: The default cooling time is 50 minutes. The cooling time can be set according to your taste before use or adjusted during and after use.
- Amount of servings (1/2 cup): 10.

Strawberry ice cream

Ingredients	Quantity
Fat milk (chilled)	1 cup
Sugar	1 cup
Strawberry (sliced)	400 g
Lemon juice (fresh)	3 tbsp.
Whipped cream (chilled)	2 cups
Vanilla extract (pure)	1 tsp.

- Use a whisk to mix the strawberries, the lemon juice, and 1/3 of the sugar.
- Allow the strawberries to macerate for 2 hours.
- Use a stick blender (low speed) or a whisk to mix the milk and the sugar until the sugar is dissolved.
- Stir the whipped cream, the vanilla, and the juice from the macerated strawberries through the mixture.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Start the process for making desserts.
- Add the strawberries 5 minutes before the end of the process.
- Cooling time: The default cooling time is 50 minutes. The cooling time can be set according to your taste before use or adjusted during and after use.
- Amount of servings (1/2 cup): 12.

Coffee ice cream

Ingredients	Quantity
Fat milk (chilled)	1 cup
Sugar	3/4 cup
Instant coffee/espresso	2 tbsp.
Whipped cream (chilled)	2 cups
Vanilla extract (pure)	1 tsp.

- Use a stick blender (low speed) or a whisk to mix the milk, the sugar, and the instant coffee/espresso until the sugar and the instant coffee/espresso are dissolved.
- Stir the whipped cream and the vanilla through the mixture.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Start the process for making desserts.
- Cooling time: The default cooling time is 50 minutes. The cooling time can be set according to your taste before use or adjusted during and after use.
- Amount of servings (1/2 cup): 10.

Lemon sorbet

Ingredients	Quantity
Sugar	2 cups
Water	2 cups
Lemon juice (fresh)	1.5 cup
Lemon zest	1 tbsp.

- Put the water and the sugar in a saucepan.
- Heat the mixture (medium heat) until it just begins to boil.

- Allow the mixture to simmer (low heat) until the sugar is dissolved. (Do no stir the mixture.)
- Allow the mixture to cool down completely.
- Stir the lemon juice and the lemon zest through the mixture.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Start the process for making desserts.
- Cooling time: The default cooling time is 50 minutes. The cooling time can be set according to your taste before use or adjusted during and after use.
- Amount of servings (1/2 cup): 8.

Strawberry sorbet

Ingredients	Quantity
Sugar	1 cup
Water	1 cup
Corn syrup	1/4 cup
Strawberry (quartered)	200 g
Lemon/lime juice (fresh)	6 tbsp.

- Put the water and the sugar in a saucepan.
- Heat the mixture (medium heat) until it just begins to boil.
- Allow the mixture to simmer (low heat) until the sugar is dissolved. (Do no stir the mixture.)
- Allow the mixture to cool down completely.
- Use a blender or a food processor (pulse mode) to mix the strawberries and the lemon/lime juice until the mixture forms a smooth substance.
- Press the mixture through a fine sieve to remove the seeds.
- Stir the cooled sugar syrup and the corn syrup through the mixture.
- Allow the mixture to cool down completely.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Start the process for making desserts.
- Cooling time: The default cooling time is 50 minutes. The cooling time can be set according to your taste before use or adjusted during and after use.
- Amount of servings (1/2 cup): 10.

Mango sorbet

Ingredients	Quantity
Sugar	2/3 cup
Corn syrup	1/2 cup
Mango (cubed)	4
Lemon/lime juice (fresh)	6 tbsp.

- Use a blender or a food processor (pulse mode) to mix the mango and the lemon/lime juice until the mixture forms a smooth substance.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Start the process for making desserts.
- Cooling time: The default cooling time is 50 minutes. The cooling time can be set according to your taste before use or adjusted during and after use.
- Amount of servings (1/2 cup): 10.

Frozen chocolate yoghurt

Ingredients	Quantity
Fat milk (chilled)	1 cup
Low-fat vanilla yoghurt	2 cups
Sugar	1/4 cup
Bittersweet / semi-sweet chocolate (pieces)	170 g

- Use a blender or a food processor (pulse mode) to mix the milk and the chocolate until the mixture forms a smooth substance.
- Stir the vanilla yoghurt and the sugar through the mixture until the sugar is dissolved.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Start the process for making desserts.
- Cooling time: The default cooling time is 50 minutes. The cooling time can be set according to your taste before use or adjusted during and after use.
- Amount of servings (1/2 cup): 8.

Frozen berry yoghurt

Ingredients	Quantity
Fat milk (chilled)	1/2 cup
Low-fat vanilla yoghurt	2 cups
Sugar	1/4 cup
Frozen mixed berries (pureed)	340 g

- Use a stick blender (low speed) or a whisk to mix the vanilla yoghurt, the milk, and the sugar until the sugar is dissolved.
- Stir the berry puree through the mixture.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Start the process for making desserts.
- Cooling time: The default cooling time is 50 minutes. The cooling time can be set according to your taste before use or adjusted during and after use.
- Amount of servings (1/2 cup): 8.

Frozen peach yoghurt

Ingredients	Quantity
Low-fat vanilla yoghurt	2 cups
Sugar	1/3 cup
Peach (in juice)	400 g

- Drain the peaches. Keep a half cup of the peach juice.
- Use a blender or a food processor (pulse mode) to chop the peaches.
- Stir the vanilla yoghurt, the sugar, and the peach juice through the mixture until the sugar is dissolved.
- Put the mixture into the removable bowl.
- Start the process for making desserts.
- Cooling time: The default cooling time is 50 minutes. The cooling time can be set according to your taste before use or adjusted during and after use.
- Amount of servings (1/2 cup): 8.

Storing desserts

Warning!

- Do not store the desserts in the freezer for more than 2 weeks.
- Do not refreeze defrosted desserts.
- Do not consume defrosted desserts.

Caution!

- Do not use sharp or metal objects to remove desserts from the removable bowl.
- Do not store frozen desserts or drinks in the removable bowl.

- Remove the dessert from the removable bowl using a rubber spatula, a plastic scoop, or a wooden spoon.
- Put the dessert in an airtight plastic container.
- Mark the plastic container with the actual date and the type of dessert.
- Place the plastic container into the freezer.

Cleaning and maintenance

The appliance must be cleaned after each use.

Warning!

- Before cleaning or maintenance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquids for cleaning.

Caution!

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.

- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the appliance with a damp cloth. Dry the appliance with a clean, dry cloth.
- Clean the accessories in soapy water. Fully dry the accessories.
- Store the appliance with the accessories in a dry place, out of the reach of children.

Disclaimer

Subject to change; specifications can be changed without further notice.

FR

Félicitations!

Vous avez acheté un appareil domestique Princess. Nous souhaitons vous proposer des produits de qualité associant un design raffiné et des prix accessibles. Nous espérons que vous profiterez longtemps de cet appareil.

Instructions d'utilisation

Les instructions d'utilisation ont été réunies dans la section correspondante. Familiarisez-vous avec les instructions de sécurité lorsque vous consultez les instructions d'utilisation

Instructions de sécurité

Avertissement !

- Si vous utilisez un appareil électrique, respectez les instructions de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- Lisez avec soin le manuel complet avant utilisation.
- Le présent manuel décrit l'utilisation prévue de l'appareil. L'emploi de tout accessoire ou la réalisation de toute opération avec cet appareil autre que ceux recommandés est une source potentielle de blessures.
- Conservez ce manuel pour référence future.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'emploi de cet appareil par des enfants ou des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires est potentiellement dangereux. Les personnes responsables de leur sécurité doivent leur fournir des instructions explicites voire les surveiller pour utiliser l'appareil.

Utilisation

- Faites attention en utilisant l'appareil.
- Attention aux pièces chaudes. La surface peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- Protégez toujours l'appareil de l'eau et d'une humidité excessive.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. N'employez pas l'appareil si vous êtes pieds nus.
- Guidez avec soin le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et qu'il ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- Ne retirez aucune pièce ou accessoire lorsque la fiche secteur est branchée sur le secteur. Débranchez toujours d'abord
- la fiche secteur du secteur
- Si le cordon d'alimentation est endommagé pendant l'utilisation, débranchez immédiatement la fiche secteur du secteur. Ne touchez pas le cordon d'alimentation avant d'avoir débranché la fiche secteur du secteur.
- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

Sécurité des tiers

- Ne laissez jamais aucun enfant ou aucune personne non familiarisée avec ces instructions utiliser cet appareil.
- Ne laissez aucun enfant ou animal s'approcher de la zone de travail.
- Ne laissez aucun enfant ou animal toucher l'appareil ou le cordon d'alimentation. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.

Après utilisation

- Débranchez la fiche secteur du secteur et laissez l'appareil refroidir avant de le laisser sans surveillance et avant de remplacer, de nettoyer ou d'inspecter l'une quelconque de ses pièces.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé. Assurez-vous que les enfants ne puissent pas accéder aux appareils rangés.

Inspection et réparations

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et qu'aucune pièce n'est défectueuse. Vérifiez si l'appareil présente des pièces cassées, des boutons endommagés ou d'autres dégâts susceptibles d'affecter son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse.
- Faites réparer ou remplacer toute pièce endommagée ou défectueuse par un réparateur agréé. N'essayez jamais de retirer voire de remplacer vous-même une pièce quelconque.
- Avant utilisation, vérifiez si le cordon d'alimentation est usé ou endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.

Instructions de sécurité pour sorbetières

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge d'un diamètre adapté (au moins 3 x 1 mm^2).
- Pour maximiser la protection, installez un dispositif de courant résiduel (RCD) présentant une intensité de service résiduelle nominale inférieure ou égale à 30 mA.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas s'infiltrer dans les contacts de prise du cordon d'alimentation et de la rallonge.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil sans le couvercle du bol.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Éloignez vos mains des parties mobiles.
- N'approchez pas les cheveux longs et les vêtements amples des pièces mobiles.
- Éloignez les spatules et autres ustensiles de cuisine des pièces mobiles.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou d'objets aiguisés dans le bol amovible. Utilisez uniquement une spatule en caoutchouc voire une cuillère en plastique ou en bois dans le bol amovible.
- Ne placez pas le bol amovible sur des flammes, plaques chaudes ou fours.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil n'entre en contact avec aucune matière inflammable.
- Ne démontez pas la base afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution et de blessure.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

Description (fig. A)

Votre sorbetière 282600/282601 Princess a été conçue pour la préparation de glaces et autres desserts congelés. L'appareil est réservé à un usage domestique.

1. Panneau de fonctionnement
2. Écran numérique
3. Bouton POWER
4. Bouton START/STOP
5. Bouton TIMER
6. Témoin de mélange (vert)
7. Témoin de refroidissement (rouge)
8. Bol fixe
9. Bol amovible
10. Anneau d'étanchéité
11. Bras de mélange
12. Couvercle de bol
13. Cache de couvercle de bol
14. Unité moteur
15. Doseur
16. Cuillère de dosage

Contenu de l'emballage

- Sorbetière
- Bol amovible

FR

- Bras de mélange
- Couvercle de bol
- Cache de couvercle de bol
- Unité moteur
- Anneau d'étanchéité
- Doseur
- Cuillère de dosage

Utilisation initiale

Préparation

- Nettoyez l'appareil.
  Voir "Nettoyage et entretien".
- Nettoyez les accessoires.
  Voir "Nettoyage et entretien".

Montage

Avertissement !

- Avant le montage, arrêtez toujours l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise murale.
- Avant de monter le bol amovible dans le bol fixe, assurez-vous que l'extérieur du bol amovible et l'intérieur du bol fixe sont secs. Le bol amovible et le bol fixe peuvent geler ensemble.

Assemblage de l'appareil (fig. B - D)

- Placez l'anneau d'étanchéité (10) sur le bol fixe (8).
- Montez le bol amovible (9) dans le bol fixe (8).
- Montage du bras de mélange (11) dans le bol amovible (9). Le bas du bras de mélange (11) repose au centre du bol amovible (9).

Attention ! Le bras de mélange (11) ne s'insère pas automatiquement fermement dans le bol amovible (9). Le couvercle du bol (12) doit d'abord être monté dans le bol amovible (9) avec le bras de mélange (11) positionné au centre du couvercle du bol (12).

- Montez le couvercle du bol (12) dans le bol amovible (9). Assurez-vous que le haut du bras de mélange (11) est positionné au centre du couvercle du bol (12).
  Serrez le couvercle du bol (12) en la faisant tourner dans le sens horaire.
- Montez le cache du couvercle du bol (13) dans le couvercle du bol (12).
- Montez l'unité moteur (14) dans le couvercle du bol (12).

Attention ! Assurez-vous que l'orifice en haut du bras de mélange (11) s'aligne avec la forme de l'arbre de l'unité moteur (14) (fig. D).

Utilisation

Mise en marche et arrêt (fig. A)

- Appuyez sur le bouton POWER (3) pour mettre l'appareil en marche.
  L'écran numérique (2) indique "50:00".
- Appuyez à nouveau sur le bouton POWER (3) pour arrêter l'appareil.

Réglage de la durée (fig. A)

La durée requise est réglable avec le bouton TIMER (5). La durée par défaut est de 50 minutes.

- Appuyez 1x sur le bouton TIMER (5) pour régler la durée sur 40 minutes. L'écran numérique (2) indique "40:00".
- Appuyez 2x sur le bouton TIMER (5) pour régler la durée sur 30 minutes. L'écran numérique (2) indique "30:00".
- Appuyez 3x sur le bouton TIMER (5) pour régler la durée sur 10 minutes. L'écran numérique (2) indique "10:00".
- Appuyez 4x sur le bouton TIMER (5) pour régler la durée sur 50 minutes. L'écran numérique (2) indique "50:00".

Marche et arrêt de l'appareil (fig. A)

- Si la durée est réglée, appuyez sur le bouton START/STOP (4) pour lancer le processus de mélange. Le témoin de mélange (6) s'allume. L'écran numérique (2) affiche un compte à rebours du processus.
- Après 2 minutes, le processus de refroidissement commence automatiquement. Le témoin de refroidissement (7) s'allume.
- Pour interrompre le processus, procédez comme suit :
  - Appuyez sur le bouton START/STOP (4) pendant 2 secondes.
  - Appuyez sur le bouton POWER (3).

- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit 10 fois pour indiquer la fin du processus. L'écran numérique (2) indique ”00:00”.

Ajustement de la durée (fig. A)

Pendant l'utilisation
Si l'appareil est en marche, il est possible d'ajuster la durée avec le bouton TIMER (5). La durée par défaut est de 50 minutes.

- Appuyez 1x sur le bouton TIMER (5) pour accroître la durée de 5 minutes.
- À chaque pression sur le bouton TIMER (5), la durée augmente de 5 minutes.

Après utilisation
Si la qualité du dessert est insuffisante une fois le processus terminé, l'appareil peut être redémarré ave le bouton START/STOP 4).

- Appuyez sur le bouton START/STOP (4) pendant 2 secondes.
- Si nécessaire, appuyez sur le bouton TIMER (5) pour régler la durée.
- Appuyez sur le bouton START/STOP (4) pour démarrer l'appareil.

Fonction de refroidissement prolongé

L'appareil bénéficie d'une fonction de refroidissement prolongé. Si l'appareil n'est pas arrêté dans les 10 minutes suivant la fin du processus, la fonction de refroidissement prolongé s'active automatiquement. La fonction de refroidissement (sans la fonction mélange) s'active d'abord 10 minutes puis se désactive 10 minutes. Après 60 minutes, la fonction de refroidissement prolongé se désactive automatiquement.

Attention !

- Si vous voulez utiliser la fonction de refroidissement prolongé une fois le processus terminé, retirez d'abord l'unité moteur pour éviter une usure prématurée.

Conseils d'usage (fig. B & C)

Attention !

- Ne retirez pas l'unité moteur (14) pendant l'usage.
- Maintenez le couvercle du bol (12) et son cache (13) fermés pendant l'utilisation.

- Préparez les ingrédients.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Placez les ingrédients dans le bol amovible (9).

Remarque ! Assurez-vous que le bol amovible (9) n'est pas rempli d'ingrédients à plus de 80% de sa capacité. Le dessert gonfle durant le processus.

- Placez l'anneau d'étanchéité (8).
- Montez le bol amovible (9).
- Montez le bras de mélange (11).
- Montez le couvercle du bol (12).
- Montez le cache du couvercle du bol (13).
- Montez l'unité moteur (14).
- Mettez l'appareil en marche.
- Si nécessaire, réglez la durée du processus de préparation du dessert.
- Démarrez le processus de préparation du dessert.
- Maintenez le couvercle du bol (12) et son cache (13) fermés pendant le processus, dans la mesure du possible. Ouvrez le couvercle du bol (12) et son cache (13) uniquement pour vérifier la fin du processus.
- Après usage, arrêtez toujours l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise murale.

Recettes

Glace à la vanille

Ingrédients	Quantité
Lait entier (froid)	1 tasse
Sucre	3/4 tasse
Crème fouettée (froide)	2 tasses
Extrait de vanille (pur)	1 - 2 cuil. café

- Utilisez un pied mixeur (vitesse lente) ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre jusqu'à dissolution de ce dernier.
- Incorporez la crème fouettée et la vanille au mélange.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Démarrez le processus de préparation du dessert.

PRINCESS®

- Durée de refroidissement : la durée de refroidissement par défaut est de 50 minutes. La durée de refroidissement est réglable selon vos goûts - avant, durant ou après l'utilisation.
- Nombre de desserts préparés (1/2 tasse) : 10.

Crème glacée au chocolat

Ingrédients	Quantité
Lait entier (froid)	1 tasse
Sucre	1/2 tasse
Chocolat semi-sucré/amer (morceau)	225 g
Crème fouettée (froide)	2 tasses
Extrait de vanille (pur)	1 cuil. café

- Chauffez le lait juste avant ébullition.
- Utilisez un mixeur ou un robot de cuisine (mode impulsion) pour mélanger le chocolat et le sucre afin que le chocolat soit finement haché.
- Incorporez le lait chaud au mélange afin de former une substance uniforme.
- Laissez-le mélange refroidir complètement.
- Incorporez la crème fouettée et la vanille au mélange.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Démarrez le processus de préparation du dessert.
- Durée de refroidissement : la durée de refroidissement par défaut est de 50 minutes. La durée de refroidissement est réglable selon vos goûts - avant, durant ou après l'utilisation.
- Nombre de desserts préparés (1/2 tasse) : 10.

Crème glacée à la fraise

Ingrédients	Quantité
Lait entier (froid)	1 tasse
Sucre	1 tasse
Fraises (tranches)	400 g
Jus de citron (frais)	3 cuil. soupe
Crème fouettée (froide)	2 tasses
Extrait de vanille (pur)	1 cuil. café

- Utilisez un fouet pour mélanger les fraises, le jus de citron et 1/3 du sucre.
- Laissez les fraises macérer pendant 2 heures.
- Utilisez un pied mixeur (vitesse lente) ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre jusqu'à dissolution de ce dernier.
- Incorporez la crème fouettée, la vanille et le jus des fraises macérées au mélange.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Démarrez le processus de préparation du dessert.
- Ajoutez les fraises 5 minutes avant la fin du processus.
- Durée de refroidissement : la durée de refroidissement par défaut est de 50 minutes. La durée de refroidissement est réglable selon vos goûts - avant, durant ou après l'utilisation.
- Nombre de desserts préparés (1/2 tasse) : 12.

Crème glacée au café

Ingrédients	Quantité
Lait entier (froid)	1 tasse
Sucre	3/4 tasse
Café/expresso instantané	2 cuil. soupe
Crème fouettée (froide)	2 tasses
Extrait de vanille (pur)	1 cuil. café

- Utilisez un pied mixeur (vitesse lente) ou un fouet pour mélanger le lait, le sucre et le café/expresso instantané jusqu'à dissolution du sucre et du café/expresso instantané.
- Incorporez la crème fouettée et la vanille au mélange.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Démarrez le processus de préparation du dessert.
- Durée de refroidissement : la durée de refroidissement par défaut est de 50 minutes. La durée de refroidissement est réglable selon vos goûts - avant, durant ou après l'utilisation.
- Nombre de desserts préparés (1/2 tasse) : 10.

Sorbet au citron

Ingrédients	Quantité
Sucre	2 tasses
Eau	2 tasses
Jus de citron (frais)	1,5 tasse
Zeste de citron	1 cuil. soupe

- Mettez l'eau et le sucre dans une casserole.
- Chauffez le mélange (feu moyen) juste avant ébullition.
- Laissez frémir le mélange (feu doux) pour dissoudre le sucre. (Sans mélanger.)
- Laissez-le mélange refroidir complètement.
- Incorporez le jus et le zeste de citron au mélange.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Démarrez le processus de préparation du dessert.
- Durée de refroidissement : la durée de refroidissement par défaut est de 50 minutes. La durée de refroidissement est réglable selon vos goûts - avant, durant ou après l'utilisation.
- Nombre de desserts préparés (1/2 tasse) : 8.

Sorbet à la fraise

Ingrédients	Quantité
Sucre	1 tasse
Eau	1 tasse
Sirop de glucose	1/4 tasse
Fraises (quartiers)	200 g
Jus de citron/lime (frais)	6 cuil. soupe

- Mettez l'eau et le sucre dans une casserole.
- Chauffez le mélange (feu moyen) juste avant ébullition.
- Laissez frémir le mélange (feu doux) pour dissoudre le sucre. (Sans mélanger.)
- Laissez-le mélange refroidir complètement.
- Utilisez un mixeur de cuisine ou un robot (mode impulsion) pour mélanger les fraises et le jus de citron/lime afin que le mélange forme une substance homogène.
- Pressez le mélange dans un tamis fin pour retirer les pépins.
- Incorporez le sirop de sucre froid et le sirop de glucose au mélange.
- Laissez-le mélange refroidir complètement.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Démarrez le processus de préparation du dessert.
- Durée de refroidissement : la durée de refroidissement par défaut est de 50 minutes. La durée de refroidissement est réglable selon vos goûts - avant, durant ou après l'utilisation.
- Nombre de desserts préparés (1/2 tasse) : 10.

Sorbet à la mangue

Ingrédients	Quantité
Sucre	2/3 tasse
Sirop de glucose	1/2 tasse
Mangue (cubes)	4
Jus de citron/lime (frais)	6 cuil. soupe

- Utilisez un mixeur ou un robot de cuisine (mode impulsion) pour mélanger la mangue et le jus de citron/lime afin que le mélange forme une substance homogène.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Démarrez le processus de préparation du dessert.
- Durée de refroidissement : la durée de refroidissement par défaut est de 50 minutes. La durée de refroidissement est réglable selon vos goûts - avant, durant ou après l'utilisation.
- Nombre de desserts préparés (1/2 tasse) : 10.

Yaourt au chocolat glacé

Ingrédients	Quantité
Lait entier (froid)	1 tasse
Yaourt allégé à la vanille	2 tasses
Sucre	1/4 tasse
Chocolat semi-sucré/amer (morceau)	170 g

- Utilisez un mixeur ou un robot de cuisine (mode impulsion) pour mélanger le lait et le chocolat afin que le mélange forme une substance homogène.
- Incorporez le yaourt à la vanille et le sucre au mélange jusqu'à dissolution du sucre.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Démarrez le processus de préparation du dessert.
- Durée de refroidissement : la durée de refroidissement par défaut est de 50 minutes. La durée de refroidissement est réglable selon vos goûts - avant, durant ou après l'utilisation.
- Nombre de desserts préparés (1/2 tasse) : 8.

FR

Yaourt aux fruits rouges glacé

Ingrédients	Quantité
Lait entier (froid)	1/2 tasse
Yaourt allégé à la vanille	2 tasses
Sucre	1/4 tasse
Fruits rouges (purée) congelés	340 g

- Utilisez un pied mixeur (vitesse lente) ou un fouet pour mélanger le yaourt à la vanille, le lait et le sucre jusqu'à dissolution de ce dernier.
- Incorporez la purée de fruits rouges au mélange.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Démarrez le processus de préparation du dessert.
- Durée de refroidissement : la durée de refroidissement par défaut est de 50 minutes. La durée de refroidissement est réglable selon vos goûts - avant, durant ou après l'utilisation.
- Nombre de desserts préparés (1/2 tasse) : 8.

Yaourt à la pêche glacé

Ingrédients	Quantité
Yaourt allégé à la vanille	2 tasses
Sucre	1/3 tasse
Pêches (au sirop)	400 g

- Égouttez les pêches. Conservez une demi tasse de sirop de pêche.
- Utilisez un mixeur ou un robot de cuisine (mode impulsion) pour couper les pêches.
- Incorporez le yaourt à la vanille, le sucre et le sirop de pêche au mélange jusqu'à dissolution du sucre.
- Placez le mélange dans le bol amovible.
- Démarrez le processus de préparation du dessert.
- Durée de refroidissement : la durée de refroidissement par défaut est de 50 minutes. La durée de refroidissement est réglable selon vos goûts - avant, durant ou après l'utilisation.
- Nombre de desserts préparés (1/2 tasse) : 8.

Conservation des desserts

Avertissement !
- Ne conservez pas les desserts au congélateur plus de 2 semaines.
- Ne recongelez pas des desserts décongelés.
- Ne consommez pas des desserts décongelés.

Attention !
- N'utilisez pas d'objets métalliques ou coupants pour retirer le dessert du bol amovible.
- Ne conservez pas des desserts ou des boissons dans le bol amovible.

- Retirez le dessert du bol amovible avec une spatule en caoutchouc voire une cuillère en plastique ou en bois.
- Placez le dessert dans un récipient en plastique hermétique.
- Indiquez sur le récipient en plastique la date et le type du dessert.
- Placez le récipient en plastique au congélateur.

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Avertissement !
- Avant le nettoyage ou l'entretien, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides pour le nettoyer.

Attention !
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets coupants.

- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et humide.
- Nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Séchez complètement les accessoires.

- Rangez l’appareil avec les accessoires dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

Clause de non responsabilité

Sous réserve de modifications ;
les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

PRINCESS®

DE

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Princess Haushaltsgerät erworben. Unser Ziel ist es, Qualitätsprodukte mit einem geschmackvollen Design zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre Gefallen an diesem Gerät finden.

Bedienungsanleitung

Die Bedienungsanleitung wurde im entsprechenden Abschnitt zusammengestellt. Machen Sie sich mit den Sicherheitsanweisungen vertraut, wenn Sie die Bedienungsanleitung lesen.

Sicherheitsanweisungen

Achtung!

- Beim Gebrauch von netzbetriebenen Geräten müssen stets die grundsätzlichen Sicherheitsanweisungen befolgt werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Personenverletzungen zu verringern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
- Lesen Sie das gesamte Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
- Der bestimmungsgemäße Gebrauch ist in diesem Handbuch beschrieben. Der Gebrauch von nicht empfohlenem Zubehör oder das Ausführen von anderen als den für dieses Gerät empfohlenen Arbeiten kann gefährlich sein und zu Personenverletzungen führen.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung des Geräts durch Kinder oder durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung kann gefährlich sein! Die für die Sicherheit verantwortlichen Personen müssen klare Anweisungen geben oder den Gebrauch des Geräts beaufsichtigen.

Gebrauch

- Gehen Sie beim Gebrauch des Geräts stets vorsichtig vor.
- Vorsicht vor heißen Teilen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Oberfläche heiß werden.
- Schützen Sie das Gerät stets vor Wasser oder übermäßiger Feuchtigkeit.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Betreiben Sie das Gerät nicht barfuß.
- Führen Sie das Netzkabel vorsichtig, um sicherzustellen, dass es nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.
- Entfernen Sie kein Teil und kein Zubehör, solange der Netzstecker noch mit der Netzsteckdose verbunden ist. Ziehen Sie stets zunächst den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Wird das Netzkabel beim Gebrauch beschädigt, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Berühren Sie das Netzkabel nicht, solange der Netzstecker noch nicht aus der Steckdose gezogen wurde.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.

Sicherheit Anderer

- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern oder anderen Personen benutzen, die mit dieser Bedienungsanleitung nicht vertraut sind.
- Lassen Sie keine Kinder oder Tiere in die Nähe des Arbeitsbereichs kommen. Lassen Sie keine Kinder oder Tiere das Gerät oder das Netzkabel berühren.
- Wird das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet, ist eine strenge Aufsicht erforderlich.

Nach dem Gebrauch

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es unbeaufsichtigt zurücklassen oder bevor Sie Teile des Geräts austauschen, reinigen oder überprüfen.
- Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort auf. Vergewissern Sie sich, dass Kinder keinen Zugang zu den aufbewahrten Geräten haben.

Überprüfung und Reparaturen

- Prüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf beschädigte oder defekte Teile. Überprüfen Sie das Gerät auf gebrochene Teile, Schäden an den Schaltern und auf andere Zustände, die den Betrieb beeinträchtigen können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil beschädigt oder defekt ist.
- Lassen Sie ein beschädigtes oder defektes Teil von einem autorisierten Reparaturbetrieb reparieren oder austauschen. Versuchen Sie niemals, Teile selbst auszubauen oder zu erneuern.
- Prüfen Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch auf Verschleiß und Beschädigung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.

Sicherheitsanweisungen für Eiscrememaschinen

- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1 mm²).
- Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen Nenn-Fehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne den Behälterdeckel.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Halten Sie Ihre Hände von den sich bewegenden Teilen fern.
- Halten Sie langes Haar und lose Kleidung von den sich bewegenden Teilen fern.
- Halten Sie Spachtel und andere Küchenutensilien von den sich bewegenden Teilen fern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Küchenutensilien im abnehmbaren Behälter. Verwenden Sie im abnehmbaren Behälter einen Gummispachtel, einen Kunststofflöffel oder einen Holzlöffel.
- Stellen Sie den abnehmbaren Behälter nicht auf Flammen, heiße Platten oder Öfen.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
- Zerlegen Sie nicht den Fuß, um die Gefahr eines Feuers, eines Stromschlags oder einer Verletzung zu verringern.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es eingeschaltet ist.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

Beschreibung (Abb. A)

Ihre 282600/282601 Princess Eiscrememaschine wurde zum Herstellen von Eiscreme und anderen gefrorenen Süßspeisen konstruiert. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

1. Bedienfeld
2. Digitalanzeige
3. POWER-Taste
4. START/STOP-Taste
5. TIMER-Taste

6. Mischanzeige (grün)
7. Kühlanzeige (rot)
8. Fester Behälter
9. Abnehmbarer Behälter
10. Dichtring
11. Mischarm
12. Behälterdeckel
13. Behälterdeckelabdeckung
14. Motoreinheit
15. Messbecher
16. Messlöffel

Verpackungsinhalt

- Eiscrememaschine
- Abnehmbarer Behälter
- Mischarm
- Behälterdeckel
- Behälterdeckelabdeckung
- Motoreinheit
- Dichtring
- Messbecher
- Messlöffel

Erster Gebrauch

Vorbereitung

- Reinigen Sie das Gerät. Schlagen Sie unter ”Reinigung und Wartung” nach.
- Reinigen Sie das Zubehör. Schlagen Sie unter ”Reinigung und Wartung” nach.

Zusammenbau

Achtung!

- Schalten Sie das Gerät vor der Montage stets aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.
- Bevor Sie den abnehmbaren Behälter im festen Behälter anbringen, vergewissern Sie sich, dass das Äußere des abnehmbaren Behälters und das Innere des festen Behälters trocken sind. Der abnehmbare Behälter und der feste Behälter können aneinander frieren.

Montage des Geräts (Abb. B - D)

- Bringen Sie den Dichtring (10) oben am festen Behälter (8) an.
- Bringen Sie den abnehmbaren Behälter (9) im festen Behälter (8) an.
- Bringen Sie den Mischarm (11) im abnehmbaren Behälter (9) an. Die Unterseite des Mischarms (11) ruht in der Mitte des abnehmbaren Behälters (9).

Vorsicht! Der Mischarm (11) sitzt nicht automatisch fest im abnehmbaren Behälter (9). Der Behälterdeckel (12) muss zunächst auf dem abnehmbaren Behälter (9) angebracht werden, wobei der Mischarm (11) in der Mitte des Behälterdeckels (12) angebracht werden muss.

- Bringen Sie den Behälterdeckel (12) auf dem abnehmbaren Behälter (9) an. Vergewissern Sie sich, dass die Oberseite des Mischarms (11) in der Mitte des Behälterdeckels (12) angebracht ist. Ziehen Sie den Behälterdeckel (12) an, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Bringen Sie die Behälterdeckelabdeckung (13) auf dem Behälterdeckel (12) an.
- Bringen Sie die Motoreinheit (14) auf dem Behälterdeckel (12) an.

Vorsicht! Vergewissern Sie sich, dass das Loch in der Oberseite des Mischarms (11) mit der Form der Welle der Motoreinheit (14) ausgerichtet ist (Abb. D).

Gebrauch

Ein- und Ausschalten (Abb. A)

- Drücken Sie auf die POWER-Taste (3), um das Gerät einzuschalten. Auf der Digitalanzeige (2) erscheint ”50:00”.
- Drücken erneut Sie auf die POWER-Taste (3), um das Gerät auszuschalten.

Einstellen der Zeit (Abb. A)

Die erforderliche Zeit kann unter Verwendung der TIMER-Taste (5) eingestellt werden.
Die voreingestellte Zeit beträgt 50 Minuten.

- Drücken Sie 1x auf die TIMER-Taste (5), um die Zeit auf 40 Minuten einzustellen. Auf der Digitalanzeige (2) erscheint ”40:00”.
- Drücken Sie 2x auf die TIMER-Taste (5), um die Zeit auf 30 Minuten einzustellen. Auf der Digitalanzeige (2) erscheint ”30:00”.
- Drücken Sie 3x auf die TIMER-Taste (5), um die Zeit auf 10 Minuten einzustellen. Auf der Digitalanzeige (2) erscheint ”10:00”.

- Drücken Sie 4x auf die TIMER-Taste (5), um die Zeit auf 50 Minuten einzustellen. Auf der Digitalanzeige (2) erscheint ”50:00”.

Starten und Stoppen des Geräts (Abb. A)

- Sobald die Zeit eingestellt ist, drücken Sie auf die START/STOP-Taste (4), um den Mischvorgang zu starten. Die Mischanzeige (6) leuchtet auf. Die Digitalanzeige (2) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Nach 2 Minuten startet der Kühlvorgang automatisch. Die Kühlanzeige (7) leuchtet auf.
- Um den Vorgang zu unterbrechen, führen Sie eine der folgenden Maßnahmen durch:
  - Drücken Sie 2 Sekunden lang auf die START/STOP-Taste (4).
  - Drücken Sie auf die POWER-Taste (3).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt 10 Mal ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Auf der Digitalanzeige (2) erscheint ”00:00:00”.

Einstellen der Zeit (Abb. A)

Während des Gebrauchs

Ist das Gerät in Betrieb, kann die Zeit unter Verwendung der TIMER-Taste (5) eingestellt werden. Die voreingestellte Zeit beträgt 50 Minuten.

- Drücken Sie 1x auf die TIMER-Taste (5), um die Zeit um 5 Minuten zu erhöhen.
- Jedes Mal, wenn die TIMER-Taste (5) gedrückt wird, wird die Zeit um 5 Minuten erhöht.

Nach dem Gebrauch

Hat die Süßspeise nach dem Vorgang nicht die entsprechende Qualität, kann das Gerät mit der START/STOP-Taste (4) erneut gestartet werden.

- Drücken Sie 2 Sekunden lang auf die START/STOP-Taste (4).
- Drücken Sie ggf. auf die TIMER-Taste (5), um die Zeit einzustellen.
- Drücken Sie auf die START/STOP-Taste (4), um das Gerät zu starten.

Erweiterte Kühlfunktion

Das Gerät ist mit einer erweiterten Kühlfunktion ausgestattet. Wird das Gerät innerhalb von 10 Minuten nach Abschluss des Vorgangs abgeschaltet, wird die erweiterte Kühlfunktion automatisch aktiviert.

Die Kühlfunktion (ohne die Mischfunktion) wird erst 10 Minuten lang aktiviert und anschließend 10 Minuten lang deaktiviert. Nach 60 Minuten wird die erweiterte Kühlfunktion automatisch deaktiviert.

Vorsicht!

- Wenn Sie nach Beendigung des Vorgangs die erweiterte Kühlfunktion nutzen möchten, entfernen Sie zunächst die Motoreinheit, um einen vorzeitigen Verschleiß zu verhindern.

Hinweise für den Gebrauch (Abb. B & C)

Vorsicht!

- Entfernen Sie die Motoreinheit (14) nicht während des Gebrauchs.
- Halten Sie den Behälterdeckel (12) und die Behälterdeckelabdeckung (13) während des Gebrauchs geschlossen.

- Bereiten Sie die Zutaten vor.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Geben Sie die Zutaten in den abnehmbaren Behälter (9).

Hinweis! Vergewissern Sie sich, dass der abnehmbare Behälter (9) nicht mit mehr als 80% seines Fassungsvermögens mit Zutaten befüllt wird. Die Süßspeise nimmt während des Vorgangs an Volumen zu.

- Bringen Sie den Dichtring (8) an.
- Bringen Sie den abnehmbaren Behälter (9) an.
- Bringen Sie den Mischarm (11) an.
- Bringen Sie den Behälterdeckel (12) an.
- Bringen Sie die Behälterdeckelabdeckung (13) an.
- Bringen Sie die Motoreinheit (14) an.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Stellen Sie die Zeit für die Zubereitung von Süßspeisen ggf. ein.
- Starten Sie den Vorgang für die Zubereitung von Süßspeisen.
- Halten Sie den Behälterdeckel (12) und die Behälterdeckelabdeckung (13) während des Vorgangs so geschlossen wie möglich. Öffnen Sie den Behälterdeckel (12) und die Behälterdeckelabdeckung (13), um zu kontrollieren, ob der Vorgang beendet ist.

- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

Rezepte

Vanilleeis

Zutaten	Menge
Fetthaltige Milch (gekühlt)	1 Tasse
Zucker	3/4 Tasse
Schlagsahne (gekühlt)	2 Tassen
Vanilleextrakt (pur)	1 - 2 TL

- Verwenden Sie einen Pürierstab (langsame Geschwindigkeit) oder einen Schneebesen, um die Milch und den Zucker zu mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Rühren Sie die Schlagsahne und die Vanille durch die Mischung.
- Geben Sie die Mischung in den abnehmbaren Behälter.
- Starten Sie den Vorgang für die Zubereitung von Süßspeisen.
- Kühlzeit: Die voreingestellte Kühlzeit beträgt 50 Minuten. Die Kühlzeit kann vor dem Gebrauch sowie während oder nach dem Gebrauch entsprechend Ihrem Geschmack eingestellt werden.
- Menge der Portionen (1/2 Tasse): 10.

Schokoladeneis

Zutaten	Menge
Fetthaltige Milch (gekühlt)	1 Tasse
Zucker	1/2 Tasse
Bittere/halbbittere Schokolade (Stücke)	225 g
Schlagsahne (gekühlt)	2 Tassen
Vanilleextrakt (pur)	1 TL

- Erhitzen Sie die Milch, bis sie gerade beginnt zu kochen.
- Verwenden Sie einen Mixer oder eine Universal-Küchenmaschine (Impulsmodus), um die Schokolade und den Zucker zu mischen, bis die Schokolade fein zerkleinert ist.
- Rühren Sie die heiße Milch durch die Mischung, bis diese zu einer weichen Substanz wird.
- Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen.
- Rühren Sie die Schlagsahne und die Vanille durch die Mischung.
- Geben Sie die Mischung in den abnehmbaren Behälter.
- Starten Sie den Vorgang für die Zubereitung von Süßspeisen.
- Kühlzeit: Die voreingestellte Kühlzeit beträgt 50 Minuten. Die Kühlzeit kann vor dem Gebrauch sowie während oder nach dem Gebrauch entsprechend Ihrem Geschmack eingestellt werden.
- Menge der Portionen (1/2 Tasse): 10.

Erdbeereis

Zutaten	Menge
Fetthaltige Milch (gekühlt)	1 Tasse
Zucker	1 Tasse
Erdbeeren (in Scheiben geschnitten)	400 g
Zitronensaft (frisch)	3 EL
Schlagsahne (gekühlt)	2 Tassen
Vanilleextrakt (pur)	1 TL

- Verwenden Sie einen Schneebesen, um die Erdbeeren, den Zitronensaft und 1/3 des Zuckers zu mischen.
- Lassen Sie die Erdbeeren 2 Stunden lang einweichen.
- Verwenden Sie einen Pürierstab (langsame Geschwindigkeit) oder einen Schneebesen, um die Milch und den Zucker zu mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Rühren Sie die Schlagsahne, die Vanille und den Saft der eingeweichten Erdberren durch die Mischung.
- Geben Sie die Mischung in den abnehmbaren Behälter.
- Starten Sie den Vorgang für die Zubereitung von Süßspeisen.
- Geben Sie 5 Minuten vor dem Ende des Vorgangs die Erdbeeren hinzu.
- Kühlzeit: Die voreingestellte Kühlzeit beträgt 50 Minuten. Die Kühlzeit kann vor dem Gebrauch sowie während oder nach dem Gebrauch entsprechend Ihrem Geschmack eingestellt werden.
- Menge der Portionen (1/2 Tasse): 12.

Kaffeeeis

Zutaten	Menge
Fetthaltige Milch (gekühlt)	1 Tasse
Zucker	3/4 Tasse
Löslicher Kaffee/Espresso	2 EL
Schlagsahne (gekühlt)	2 Tassen
Vanilleextrakt (pur)	1 TL

- Verwenden Sie einen Pürierstab (langsame Geschwindigkeit) oder einen Schneebesen, bis die Milch, der Zucker und der lösliche Kaffee/Espresso aufgelöst sind.
- Rühren Sie die Schlagsahne und die Vanille durch die Mischung.
- Geben Sie die Mischung in den abnehmbaren Behälter.
- Starten Sie den Vorgang für die Zubereitung von Süßspeisen.
- Kühlzeit: Die voreingestellte Kühlzeit beträgt 50 Minuten. Die Kühlzeit kann vor dem Gebrauch sowie während oder nach dem Gebrauch entsprechend Ihrem Geschmack eingestellt werden.
- Menge der Portionen (1/2 Tasse): 10.

Zitronensorbet

Zutaten	Menge
Zucker	2 Tassen
Wasser	2 Tassen
Zitronensaft (frisch)	1,5 Tassen
Zitronenschale	1 EL

- Geben Sie das Wasser und den Zucker in einen Stieltopf.
- Erhitzen Sie die Mischung (mittlere Hitze), bis sie gerade beginnt zu kochen.
- Lassen Sie die Mischung köcheln (schwache Hitze), bis sich der Zucker aufgelöst hat. (Die Mischung nicht durchrühren.)
- Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen.
- Rühren Sie den Zitronensaft und die Zitronenschale durch die Mischung.
- Geben Sie die Mischung in den abnehmbaren Behälter.
- Starten Sie den Vorgang für die Zubereitung von Süßspeisen.
- Kühlzeit: Die voreingestellte Kühlzeit beträgt 50 Minuten. Die Kühlzeit kann vor dem Gebrauch sowie während oder nach dem Gebrauch entsprechend Ihrem Geschmack eingestellt werden.
- Menge der Portionen (1/2 Tasse): 8.

Erdbeersorbet

Zutaten	Menge
Zucker	1 Tasse
Wasser	1 Tasse
Maissirup	1/4 Tasse
Erdbeeren (geviertelt)	200 g
Zitronen-/Limettensaft (frisch)	6 EL

- Geben Sie das Wasser und den Zucker in einen Stieltopf.
- Erhitzen Sie die Mischung (mittlere Hitze), bis sie gerade beginnt zu kochen.
- Lassen Sie die Mischung köcheln (schwache Hitze), bis sich der Zucker aufgelöst hat. (Die Mischung nicht durchrühren.)
- Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie einen Mixer oder eine Universal-Küchenmaschine (Impulsmodus), um die Erdbeeren und den Zitronen-/Limettensaft zu mischen, bis die Mischung zu einer weichen Substanz wird.
- Lassen Sie die Mischung durch ein feines Sieb laufen, um die Samen zu entfernen.
- Rühren Sie den gekühlten Zuckersirup und den Maissirup durch die Mischung.
- Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen.
- Geben Sie die Mischung in den abnehmbaren Behälter.
- Starten Sie den Vorgang für die Zubereitung von Süßspeisen.
- Kühlzeit: Die voreingestellte Kühlzeit beträgt 50 Minuten.
- Die Kühlzeit kann vor dem Gebrauch sowie während oder nach dem Gebrauch entsprechend Ihrem Geschmack eingestellt werden.
- Menge der Portionen (1/2 Tasse): 10.

DE

Mangosorbet

Zutaten	Menge
Zucker	2/3 Tasse
Maissirup	1/2 Tasse
Mango (gewürfelt)	4
Zitronen-/Limettensaft (frisch)	6 EL

- Verwenden Sie einen Mixer oder eine Universal-Küchenmaschine (Impulsmodus), um die Mango und den Zitronen-/ Limettensaft zu mischen, bis die Mischung zu einer weichen Substanz wird.
- Geben Sie die Mischung in den abnehmbaren Behälter.
- Starten Sie den Vorgang für die Zubereitung von Süßspeisen.
- Kühlzeit: Die voreingestellte Kühlzeit beträgt 50 Minuten. Die Kühlzeit kann vor dem Gebrauch sowie während oder nach dem Gebrauch entsprechend Ihrem Geschmack eingestellt werden.
- Menge der Portionen (1/2 Tasse): 10.

Gefrorener Schokoladenjoghurt

Zutaten	Menge
Fetthaltige Milch (gekühlt)	1 Tasse
Fettarmer Vanillejoghurt	2 Tassen
Zucker	1/4 Tasse
Bittere/halbbittere Schokolade (Stücke)	170 g

- Verwenden Sie einen Mixer oder eine Universal-Küchenmaschine (Impulsmodus), um die Milch und die Schokolade zu mischen, bis die Mischung zu einer weichen Substanz wird.
- Rühren Sie den Vanillejoghurt und den Zucker durch die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Geben Sie die Mischung in den abnehmbaren Behälter.
- Starten Sie den Vorgang für die Zubereitung von Süßspeisen.
- Kühlzeit: Die voreingestellte Kühlzeit beträgt 50 Minuten. Die Kühlzeit kann vor dem Gebrauch sowie während oder nach dem Gebrauch entsprechend Ihrem Geschmack eingestellt werden.
- Menge der Portionen (1/2 Tasse): 8.

Gefrorener Beerenjoghurt

Zutaten	Menge
Fetthaltige Milch (gekühlt)	1/2 Tasse
Fettarmer Vanillejoghurt	2 Tassen
Zucker	1/4 Tasse
Gefrorene gemischte Beeren (püriert)	340 g

- Verwenden Sie einen Pürierstab (langsame Geschwindigkeit) oder einen Schneebesen, um den Vanillejoghurt, die Milch und den Zucker zu mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Rühren Sie das Beerenpüree durch die Mischung.
- Geben Sie die Mischung in den abnehmbaren Behälter.
- Starten Sie den Vorgang für die Zubereitung von Süßspeisen.
- Kühlzeit: Die voreingestellte Kühlzeit beträgt 50 Minuten. Die Kühlzeit kann vor dem Gebrauch sowie während oder nach dem Gebrauch entsprechend Ihrem Geschmack eingestellt werden.
- Menge der Portionen (1/2 Tasse): 8.

Gefrorener Pfirsichjoghurt

Zutaten	Menge
Fettarmer Vanillejoghurt	2 Tassen
Zucker	1/3 Tasse
Pfirsich (im Saft)	400 g

- Entwässern Sie die Pfirsiche. Behalten Sie eine halbe Tasse des Pfirsichsafts.
- Verwenden Sie einen Pürierstab oder eine Universal-Küchenmaschine (Impulsmodus), um die Pfirsiche zu zerkleinern.
- Rühren Sie den Vanillejoghurt, den Zucker und den Pfirsichsaft durch die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Geben Sie die Mischung in den abnehmbaren Behälter.
- Starten Sie den Vorgang für die Zubereitung von Süßspeisen.
- Kühlzeit: Die voreingestellte Kühlzeit beträgt 50 Minuten. Die Kühlzeit kann vor dem Gebrauch sowie während oder nach dem Gebrauch entsprechend Ihrem Geschmack eingestellt werden.

- Menge der Portionen (1/2 Tasse): 8.

Aufbewahrung von Süßspeisen

Achtung!
- Bewahren Sie die Süßspeisen nicht länger als 2 Wochen im Kühlschrank auf.
- Frieren Sie aufgetaute Süßspeisen nicht wieder ein.
- Verzehren Sie aufgetaute Süßspeisen nicht.

Vorsicht!
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Metallgegenstände, um die Süßspeisen aus dem abnehmbaren Behälter zu entfernen.
- Bewahren Sie gefrorene Süßspeisen oder Getränke nicht im abnehmbaren Behälter auf.

- Entfernen Sie die Süßspeise unter Verwendung eines Gummispachtels, eines Kunststofflöffels oder eines Holzlöffels aus dem abnehmbaren Behälter.
- Geben Sie die Süßspeise in einen luftdichten Kunststoffbehälter.
- Kennzeichnen Sie den Kunststoffbehälter mit dem aktuellen Datum und der Art der Süßspeise.
- Stellen Sie den Kunststoffbehälter in den Kühlschrank.

Reinigung und Wartung

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Achtung!
- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Vorsicht!
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.

- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen. Trocknen Sie das Gerät mit einem trockenen sauberen Lappen ab.
- Reinigen Sie das Zubehör in Seifenwasser. Trocknen Sie das Zubehör vollständig ab.
- Bewahren Sie das Gerät samt Zubehör bei Nichtgebrauch an einem trockenen und für Kinder unerreichbaren Ort auf.

Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

ES

¡Enhorabuena!

Ha adquirido un aparato doméstico Princess. Nuestro objetivo es suministrar productos de calidad con un diseño elegante a un precio asequible. Esperamos que disfrute de este aparato durante muchos años.

Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso se han incluido en la sección correspondiente. Familiarícese con las instrucciones de seguridad cuando consulte las instrucciones de uso.

Instrucciones de seguridad

¡Atención!

- Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse instrucciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones personales.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- Lea detenidamente el manual íntegro antes del uso.
- En el presente manual se describe el uso previsto de este aparato. La utilización de cualquier accesorio o la realización de operaciones distintas a las recomendadas con este aparato puede provocar un riesgo de lesiones personales.
- Conserve este manual para consultas posteriores.
- Supervise siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La utilización de este aparato por niños o personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o que no tengan el conocimiento y la experiencia necesarios puede provocar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deben ofrecer instrucciones explícitas o supervisar la utilización del aparato.

Uso

- Tenga siempre cuidado cuando utilice el aparato.
- Tenga cuidado con las piezas calientes. La superficie puede calentarse cuando el aparato está funcionando.
- Proteja siempre el aparato del agua o de la humedad excesiva.
- No utilice el aparato con las manos mojadas. No utilice el aparato si se encuentra descalzo.
- Guíe con cuidado el cable eléctrico para asegurarse de que no cuelgue por encima del borde de una superficie de trabajo y pueda engancharse accidentalmente o tropezarse con él.
- Nunca tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica. Mantenga el cable eléctrico alejado del calor, del aceite y de las aristas vivas.
- No quite ninguna pieza o accesorio cuando el enchufe esté conectado a la red eléctrica. Desconecte siempre primero el enchufe de la red eléctrica.
- Si el cable eléctrico resulta dañado durante el uso, desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica. No toque el cable eléctrico antes de desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.

Seguridad de otras personas

- No deje que el aparato sea utilizado por niños o por personas que no estén familiarizadas con estas instrucciones de uso.
- No permita que niños ni animales se acerquen a la zona de trabajo. No permita que niños ni animales toquen el aparato ni el cable eléctrico. Es necesario estar muy atento cuando se utiliza el aparato cerca de niños.

Tras el uso

- Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje que se enfríe el aparato si va a dejarlo desatendido y antes de sustituir, limpiar o inspeccionar piezas del aparato.
- Almacene el aparato en un lugar seco cuando no lo utilice. Asegúrese de que los niños no tengan acceso a los aparatos almacenados.

Inspección y reparaciones

- Antes del uso, compruebe si el aparato está dañado o tiene piezas defectuosas. Inspeccione el aparato para comprobar si hay piezas rotas, interruptores dañados y otras situaciones que puedan afectar al funcionamiento.
- No utilice el aparato si hay alguna pieza dañada o defectuosa.
- Encargue al servicio técnico autorizado que repare o sustituya las piezas defectuosas o dañadas. Nunca intente quitar o sustituir piezas usted mismo.
- Antes del uso, compruebe si el cable eléctrico presenta desgaste o daños.
- No utilice el aparato si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso. Si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.

Instrucciones de seguridad para heladoras

- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (al menos 3 x 1 mm^2).
- Para una protección adicional, instale un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente operativa residual nominal que no supere los 30 mA.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los enchufes de contacto del cable eléctrico y el cable alargador.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y el cable alargador.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No utilice el aparato sin la tapa de la cubeta.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga las manos alejadas de las piezas en movimiento.
- Mantenga el pelo largo y las vestimentas sueltas lejos de las piezas en movimiento.
- Mantenga las espátulas y otros utensilios de cocina lejos de las piezas en movimiento.
- No utilice objetos afilados ni utensilios de cocina en la cubeta desmontable. Utilice únicamente una espátula de goma, una pala de plástico o una cuchara de madera en la cubeta desmontable.
- No coloque la cubeta desmontable sobre llamas, placas calientes o estufas.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor.
- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con materiales inflamables.
- No desmonte la base para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales.
- No mueva el aparato mientras esté encendido.
- No descuide el aparato durante el uso.

Descripción (fig. A)

La heladora 282600/282601 Princess se ha diseñado para hacer helado y otros postres helados. El aparato es adecuado sólo para uso doméstico.

1. Panel de manejo
2. Visor digital
3. Botón POWER
4. Botón START/STOP
5. Botón TIMER
6. Indicador de mezclado (verde)
7. Indicador de enfriamiento (rojo)
8. Cubeta fija
9. Cubeta desmontable
10. Anillo de sellado
11. Brazo de mezclado
12. Tapa de la cubeta
13. Cubierta de tapa de la cubeta
14. Unidad del motor
15. Vaso medidor
16. Cuchara medidora

Contenido del paquete

- Heladora
- Cubeta desmontable
- Brazo de mezclado
- Tapa de la cubeta
- Cubierta de tapa de la cubeta

- Unidad del motor
- Anillo de sellado
- Vaso medidor
- Cuchara medidora

Uso inicial

Preparación
- Limpie el aparato.
  Consulte ”Limpieza y mantenimiento”.
- Limpie los accesorios.
  Consulte ”Limpieza y mantenimiento”.

Montaje

¡Atención!
- Antes del montaje, apague siempre el aparato y retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.
- Antes de montar la cubeta desmontable en la cubeta fija, asegúrese de que el exterior de la cubeta desmontable y el interior de la cubeta fija estén secos. La cubeta desmontable y la cubeta fija pueden pegarse si hay agua entre ellas que se congela.

Montaje del aparato (fig. B - D)
- Monte el anillo de sellado (10) encima
- de la cubeta fija (8).
- Monte la cubeta desmontable (9) en la cubeta fija (8).
- Monte el brazo de mezclado (11) en la cubeta desmontable (9). La parte inferior del brazo de mezclado (11) descansa en el centro de la cubeta desmontable (9).

¡Precaución! El brazo de mezclado (11) no encaja firmemente de forma automática en la cubeta desmontable (9). La tapa de la cubeta (12) debe montarse primero en la cubeta desmontable (9) con el brazo de mezclado (11) instalado en el centro de la tapa de la cubeta (12).
- Monte la tapa de la cubeta (12) en la cubeta desmontable (9). Asegúrese de que la parte superior del brazo de mezclado (11) esté instalada en el centro de la tapa de la cubeta (12). Apriete la tapa de la cubeta (12) girándola en sentido horario.
- Monte la cubierta de la tapa de la cubeta (13) en la tapa de la cubeta (12).
- Monte la unidad del motor (14) en la tapa de la cubeta (12).

¡Precaución! Asegúrese de que el orificio de la parte superior del brazo de mezclado (11) se alinee con la forma del eje de la unidad del motor (14) (fig. D).

Uso

Encendido y apagado (fig. A)
- Pulse el botón POWER (3) para encender el aparato. El visor digital (2) muestra ”50:00”.
- Pulse el botón POWER (3) de nuevo para apagar el aparato.

Ajuste del tiempo (fig. A)
Puede ajustarse el tiempo deseado con el botón TIMER (5). El tiempo predeterminado es 50 minutos.
- Pulse el botón TIMER (5) 1x para ajustar el tiempo de 40 minutos. El visor digital (2) muestra ”40:00”.
- Pulse el botón TIMER (5) 2x para ajustar el tiempo de 30 minutos. El visor digital (2) muestra ”30:00”.
- Pulse el botón TIMER (5) 3x para ajustar el tiempo de 10 minutos. El visor digital (2) muestra ”10:00”.
- Pulse el botón TIMER (5) 4x para ajustar el tiempo de 50 minutos. El visor digital (2) muestra ”50:00”.

Puesta en marcha y parada del aparato (fig. A)
- Si se ha ajustado el tiempo, pulse el botón START/STOP (4) para empezar el proceso de mezclado. El indicador de mezclado (6) se enciende. El visor digital (2) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Tras 2 minutos, el proceso de enfriamiento comienza automáticamente. El indicador de enfriamiento (7) se enciende.
- Para interrumpir el proceso, realice una de las siguientes acciones:
  - Pulse el botón START/STOP (4) durante 2 segundos.
  - Pulse el botón POWER (3).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica 10 veces para indicar el final del mismo. El visor digital (2) muestra ”00:00”.

Ajuste del tiempo (fig. A)

Durante el uso

Si el aparato está funcionando, puede ajustarse el tiempo con el botón TIMER (5). El tiempo predeterminado es 50 minutos.

- Pulse el botón TIMER (5) 1x para aumentar el tiempo en 5 minutos.
- Cada vez que se pulsa el botón TIMER (5), el tiempo aumentará en 5 minutos.

Tras el uso

Si el postre no tiene la calidad deseada una vez finalizado el proceso, el aparato puede volver a ponerse en marcha con el botón START/STOP (4).

- Pulse el botón START/STOP (4) durante 2 segundos.
- En caso necesario, pulse el botón TIMER (5) para ajustar el tiempo.
- Pulse el botón START/STOP (4) para poner en marcha el aparato.

Función de enfriamiento ampliada

El aparato está equipado con una función de enfriamiento ampliada. Si el aparato no se apaga en un tiempo de 10 minutos desde la finalización del proceso, la función de enfriamiento ampliada se activa automáticamente. La función de enfriamiento (sin la función de mezclado) se activará en primer lugar durante 10 minutos y posteriormente se desactivará durante 10 minutos. Tras 60 minutos, la función de enfriamiento ampliada se desactivará automáticamente.

¡Precaución!

- Si quiere utilizar la función de refrigeración ampliada tras la finalización del proceso, primero retire la unidad del motor para evitar el desgaste acelerado.

Consejos de uso (fig. B & C)

¡Precaución!

- No retire la unidad del motor (14) durante el uso.
- Mantenga la tapa de la cubeta (12) y la cubierta de la tapa de la cubeta (13) cerradas durante el uso.

- Prepare los ingredientes.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Ponga los ingredientes en la cubeta desmontable (9).

Nota:

- Asegúrese de que la cubeta desmontable (9) no esté llena con ingredientes en más de un 80% de su capacidad. El postre aumenta de tamaño durante el proceso.

- Coloque el anillo de sellado (8).
- Monte la cubeta desmontable (9).
- Monte el brazo de mezclado (11).
- Monte la tapa de la cubeta (12).
- Monte la cubierta de la tapa de la cubeta (13).
- Monte la unidad del motor (14).
- Encienda el aparato.
- En caso necesario, ajuste el tiempo para el proceso de preparación de los postres.
- Inicie el proceso de preparación de los postres.
- Mantenga la tapa de la cubeta (12) y la cubierta de la tapa de la cubeta (13) cerradas durante el proceso en la medida de lo posible. Abra sólo la tapa de la cubeta (12) y la cubierta de la tapa de la cubeta (13) para comprobar si el proceso ha finalizado.
- Tras el uso, apague el aparato y retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.

Recetas

Helado de vainilla

Ingredientes	Cantidad
Leche entera (fría)	1 taza
Azúcar	3/4 taza
Nata montada (fría)	2 tazas
Extracto de vainilla (puro)	1 - 2 cucharaditas

- Utilice una batidora de varilla (baja velocidad) o un batidor para mezclar la leche y el azúcar hasta que se disuelva éste.
- Añada la nata montada y la vainilla a la mezcla.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Inicie el proceso de preparación de los postres.
- Tiempo de enfriamiento: el tiempo de enfriamiento predeterminado es 50 minutos. El tiempo de enfriamiento puede ajustarse a su gusto antes del uso o puede ajustarse durante y después del uso.
- Cantidad de raciones (1/2 taza): 10.

ES

PRINCESS®

ES

Helado de chocolate

Ingredientes	Cantidad
Leche entera (fría)	1 taza
Azúcar	1/2 taza
Chocolate amargo / semidulce (en trozos)	225 g
Nata montada (fría)	2 tazas
Extracto de vainilla (puro)	1 cucharadita

- Caliente la leche hasta que empiece a hervir.
- Utilice una licuadora o un robot de cocina (modo de impulsos) para mezclar el chocolate y el azúcar hasta que el chocolate quede picado fino.
- Añada la leche caliente a la mezcla hasta que se forme una sustancia homogénea.
- Deje que la mezcla se enfríe completamente.
- Añada la nata montada y la vainilla a la mezcla.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Inicie el proceso de preparación de los postres.
- Tiempo de enfriamiento: el tiempo de enfriamiento predeterminado es 50 minutos. El tiempo de enfriamiento puede ajustarse a su gusto antes del uso o puede ajustarse durante y después del uso.
- Cantidad de raciones (1/2 taza): 10.

Helado de fresa

Ingredientes	Cantidad
Leche entera (fría)	1 taza
Azúcar	1 taza
Fresas (en rodajas)	400 g
Zumo de limón (recién exprimido)	3 cucharadas
Nata montada (fría)	2 tazas
Extracto de vainilla (puro)	1 cucharadita

- Utilice un batidor para mezclar las fresas, el zumo de limón y 1/3 del azúcar.
- Deje que las fresas maceren durante 2 horas.
- Utilice una batidora de varilla (baja velocidad) o un batidor para mezclar la leche y el azúcar hasta que se disuelva éste.
- Añada la nata montada, la vainilla y el zumo de las fresas maceradas a la mezcla.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Inicie el proceso de preparación de los postres.
- Añada las fresas 5 minutos antes del final del proceso.
- Tiempo de enfriamiento: el tiempo de enfriamiento predeterminado es 50 minutos. El tiempo de enfriamiento puede ajustarse a su gusto antes del uso o puede ajustarse durante y después del uso.
- Cantidad de raciones (1/2 taza): 12.

Helado de café

Ingredientes	Cantidad
Leche entera (fría)	1 taza
Azúcar	3/4 taza
Café/espresso instantáneo	2 cucharadas
Nata montada (fría)	2 tazas
Extracto de vainilla (puro)	1 cucharadita

- Utilice una batidora de varilla (baja velocidad) o un batidor para mezclar la leche, el azúcar y el café/espresso instantáneo hasta que se disuelvan el azúcar y el café/espresso instantáneo.
- Añada la nata montada y la vainilla a la mezcla.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Inicie el proceso de preparación de los postres.
- Tiempo de enfriamiento: el tiempo de enfriamiento predeterminado es 50 minutos. El tiempo de enfriamiento puede ajustarse a su gusto antes del uso o puede ajustarse durante y después del uso.
- Cantidad de raciones (1/2 taza): 10.

Sorbete de limón

Ingredientes	Cantidad
Azúcar	2 tazas
Agua	2 tazas
Zumo de limón (recién exprimido)	1,5 taza
Ralladura de limón	1 cucharada

- Ponga el agua y el azúcar en una cazuela.
- Caliente la mezcla (fuego medio) hasta que empiece a hervir.
- Deje que la mezcla hierva (fuego lento) hasta que el azúcar se disuelva. (No remueva la mezcla.)

- Deje que la mezcla se enfríe completamente.
- Añada el zumo y la ralladura de limón a la mezcla.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Inicie el proceso de preparación de los postres.
- Tiempo de enfriamiento: el tiempo de enfriamiento predeterminado es 50 minutos. El tiempo de enfriamiento puede ajustarse a su gusto antes del uso o puede ajustarse durante y después del uso.
- Cantidad de raciones (1/2 taza): 8.

Sorbete de fresa

Ingredientes	Cantidad
Azúcar	1 taza
Agua	1 taza
Sirope de maíz	1/4 taza
Fresas (en cuartos)	200 g
Zumo de limón/lima (recién exprimido)	6 cucharadas

- Ponga el agua y el azúcar en una cazuela.
- Caliente la mezcla (fuego medio) hasta que empiece a hervir.
- Deje que la mezcla hierva (fuego lento) hasta que el azúcar se disuelva. (No remueva la mezcla.)
- Deje que la mezcla se enfríe completamente.
- Utilice una licuadora o un robot de cocina (modo de impulsos) para mezclar las fresas y el zumo de limón/lima hasta que la mezcla forme una sustancia homogénea.
- Pase la mezcla por un colador fino para quitar las semillas.
- Añada el sirope de azúcar enfriado y el sirope de maíz a la mezcla.
- Deje que la mezcla se enfríe completamente.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Inicie el proceso de preparación de los postres.
- Tiempo de enfriamiento: el tiempo de enfriamiento predeterminado es 50 minutos. El tiempo de enfriamiento puede ajustarse a su gusto antes del uso o puede ajustarse durante y después del uso.
- Cantidad de raciones (1/2 taza): 10.

Sorbete de mango

Ingredientes	Cantidad
Azúcar	2/3 taza
Sirope de maíz	1/2 taza
Mango (en cubos)	4
Zumo de limón/lima (recién exprimido)	6 cucharadas

- Utilice una licuadora o un robot de cocina (modo de impulsos) para mezclar el mango y el zumo de limón/lima hasta que la mezcla forme una sustancia homogénea.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Inicie el proceso de preparación de los postres.
- Tiempo de enfriamiento: el tiempo de enfriamiento predeterminado es 50 minutos. El tiempo de enfriamiento puede ajustarse a su gusto antes del uso o puede ajustarse durante y después del uso.
- Cantidad de raciones (1/2 taza): 10.

Yogur helado de chocolate

Ingredientes	Cantidad
Leche entera (fría)	1 taza
Yogur de vainilla desnatado	2 tazas
Azúcar	1/4 taza
Chocolate amargo / semidulce (en trozos)	170 g

- Utilice una licuadora o un robot de cocina (modo de impulsos) para mezclar la lecha y el chocolate hasta que la mezcla forme una sustancia homogénea.
- Añada el yogur de vainilla y el azúcar a la mezcla hasta que se disuelva el azúcar.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Inicie el proceso de preparación de los postres.
- Tiempo de enfriamiento: el tiempo de enfriamiento predeterminado es 50 minutos. El tiempo de enfriamiento puede ajustarse a su gusto antes del uso o puede ajustarse durante y después del uso.
- Cantidad de raciones (1/2 taza): 8.

ES

Yogur helado de frutos del bosque

Ingredientes	Cantidad
Leche entera (fría)	1/2 taza
Yogur de vainilla desnatado	2 tazas
Azúcar	1/4 taza
Frutos del bosque variados congelados (triturados)	340 g

- Utilice una batidora de varilla (baja velocidad) o un batidor para mezclar el yogur de vainilla, la leche y el azúcar hasta que se disuelva éste.
- Añada el puré de frutos del bosque a la mezcla.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Inicie el proceso de preparación de los postres.
- Tiempo de enfriamiento: el tiempo de enfriamiento predeterminado es 50 minutos. El tiempo de enfriamiento puede ajustarse a su gusto antes del uso o puede ajustarse durante y después del uso.
- Cantidad de raciones (1/2 taza): 8.

Yogur helado de melocotón

Ingredientes	Cantidad
Yogur de vainilla desnatado	2 tazas
Azúcar	1/3 taza
Melocotón (en almíbar)	400 g

- Escurra los melocotones. Conserve media taza del almíbar de melocotón.
- Utilice una licuadora o un robot de cocina (modo de impulsos) para triturar los melocotones.
- Añada el yogur de vainilla, el azúcar y el almíbar de melocotón a la mezcla hasta que se disuelva el azúcar.
- Ponga la mezcla en la cubeta desmontable.
- Inicie el proceso de preparación de los postres.
- Tiempo de enfriamiento: el tiempo de enfriamiento predeterminado es 50 minutos. El tiempo de enfriamiento puede ajustarse a su gusto antes del uso o puede ajustarse durante y después del uso.
- Cantidad de raciones (1/2 taza): 8.

Cómo guardar los postres

¡Atención!
- No guarde los postres en el congelador durante más de 2 semanas.
- No vuelva a congelar un postre descongelado.
- No consuma un postre descongelado.

¡Precaución!
- No utilice objetos afilados ni metálicos para sacar los postres de la cubeta desmontable.
- No guarde los postres ni las bebidas heladas en la cubeta desmontable.

- Saque el postre de la cubeta desmontable con una espátula de goma, una pala de plástico o una cuchara de madera.
- Ponga el postre en un recipiente de plástico hermético.
- Marque el recipiente de plástico con la fecha actual y el tipo de postre.
- Coloque el recipiente de plástico en el congelador.

Limpieza y mantenimiento

El aparato debe limpiarse después de cada uso.

¡Atención!
- Antes de la limpieza o el mantenimiento, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos de limpieza.

¡Precaución!
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.

- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. Seque el aparato con un paño limpio y seco.
- Limpie los accesorios con agua jabonosa. Seque completamente los accesorios.
- Almacene el aparato con los accesorios en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

Descargo de responsabilidad

Sujeto a cambios; las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

PRINCESS®

IT

Congratulazioni!

Avete acquistato un elettrodomestico Princess. Il nostro scopo è quello di fornire prodotti di qualità con un design gradevole, ad un prezzo interessante. Ci auguriamo che possiate usufruire di questo apparecchio per molti anni a venire.

Istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso sono state raccolte nella sezione corrispondente. Nel consultare le istruzioni per l'uso, si prega di leggere con attenzione le istruzioni per la sicurezza, imparando a conoscerle a fondo.

Istruzioni per la sicurezza

Avvertenza!

- Durante l'utilizzo di apparecchi collegati alla rete di alimentazione elettrica, seguire sempre le istruzioni di sicurezza basilari, per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni personali.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Leggere attentamente l'intero manuale prima dell'uso.
- Questo manuale ne descrive l'uso previsto. L'impiego di accessori o lo svolgimento di qualsiasi operazione, con questo apparecchio, secondo modalità diverse da quelle consigliate, possono dare luogo al rischio di lesioni personali.
- Conservare questo manuale per poterlo consultare in futuro.
- Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie oppure senza la necessaria pratica ed esperienza può causare rischi. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono offrire istruzioni precise oppure supervisionare l'uso dell'apparecchio.

Uso

- Porre sempre attenzione nell'utilizzare l'apparecchio.
- Porre attenzione alle parti riscaldate. Quando l'apparecchio è in funzione la superficie può diventare molto calda.
- Proteggere sempre l'apparecchio dal contatto con l'acqua o dall'eccessiva umidità.
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate. Non azionare l'apparecchio a piedi nudi.
- Accompagnare sempre con cura il cavo di alimentazione, per fare in modo che non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire il rischio di incidenti o cadute.
- Per scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione. Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
- Non rimuovere parti o accessori se la spina è collegata alla rete di alimentazione. Scollegare sempre prima la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione si dovesse danneggiare durante l'uso, scollegare immediatamente la spina dalla rete di alimentazione elettrica. Non toccare il cavo di alimentazione prima di scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

Sicurezza degli altri

- Impedire l'uso dell'apparecchio ai bambini o a chiunque non abbia familiarità con queste istruzioni.
- Tenere lontano dall'area di lavoro i bambini e gli animali. I bambini e gli animali non devono toccare l'apparecchio o il cavo di alimentazione. Esercitare un'attenta supervisione in caso di utilizzo dell'apparecchio in presenza di bambini.

Dopo l'uso

- Scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di lasciarlo incustodito e prima di cambiare, pulire o ispezionare una parte qualsiasi dello stesso.

- Riporre l’apparecchio in un luogo asciutto quando non viene utilizzato. Assicurarsi che i bambini non abbiano accesso agli apparecchi riposti.

Ispezione e riparazione
- Prima dell’uso, controllare l’apparecchio verificando che non presenti parti danneggiate o difettose. Ispezionare l’apparecchio per rilevare eventuali parti rotte, interruttori danneggiati ed altre condizioni che potrebbero influire sul suo funzionamento.
- Non usare l’apparecchio se presenta parti danneggiate o difettose.
- Fare riparare o sostituire le parti eventualmente danneggiate o difettose da un centro di assistenza autorizzato. Non tentare di rimuovere o sostituire personalmente qualsiasi parte dell’apparecchio.
- Prima dell’uso, controllare che il cavo di alimentazione non sia usurato o danneggiato.
- Non usare l’apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.

Istruzioni di sicurezza per gelatiere
- Prima dell’uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell’apparecchio.
- Collegare l’apparecchio a una presa elettrica a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzate un cavo di prolunga con conduttore di messa a terra di diametro adatto (almeno 3 x 1 mm^2).
- Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
- L’apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
- Verificare che l’acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Non usare l’apparecchio in ambienti esterni.
- Non azionare l’apparecchio senza il coperchio del cestello.
- Collocare l’apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Tenere le mani distanti dalle parti in movimento.
- Tenere lontano capelli lunghi e indumenti larghi dalle parti in movimento.
- Tenere spatole ed altri utensili da cucina distanti dalle parti in movimento.
- Non usare oggetti affilati o utensili da cucina nel cestello estraibile. Utilizzare esclusivamente una spatola in gomma, un mestolo in plastica o un cucchiaio di legno nel cestello estraibile.
- Non collocare il cestello estraibile su fiamme, piastre o fornelli.
- Tenere l’apparecchio a distanza dalle superfici calde.
- Verificare che l’apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.
- Non smontare la base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni personali.
- Non spostare l’apparecchio quando è acceso.
- Non lasciare l’apparecchio incustodito durante l’uso.

Descrizione (fig. A)
La gelatiera 282600/282601 Princess è stata progettata per preparare gelati e altri dessert ghiacciati. L’apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico.

1. Pannello di controllo
2. Display digitale
3. Pulsante POWER
4. Pulsante START/STOP
5. Pulsante TIMER
6. Spia di miscelazione (verde)
7. Spia di raffreddamento (rossa)
8. Cestello fisso
9. Cestello estraibile
10. Guarnizione
11. Braccio miscelatore
12. Coperchio del cestello
13. Chiusura del coperchio del cestello
14. Unità del motore

15. Misurino
16. Porzionatore

Contenuto dell'imballaggio

- Gelatiera
- Cestello estraibile
- Braccio miscelatore
- Coperchio del cestello
- Chiusura del coperchio del cestello
- Unità del motore
- Guarnizione
- Misurino
- Porzionatore

Primo utilizzo

Preparazione

- Pulizia dell'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Pulizia degli accessori. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".

IT

Montaggio

Avvertenza!

- Prima del montaggio, spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete.
- Prima di inserire il cestello estraibile all'interno del cestello fisso, verificare che l'esterno del cestello estraibile e l'interno di quello fisso siano asciutti. Il cestello estraibile e il cestello fisso potrebbero rimanere attaccati per il gelo.

Montaggio dell'apparecchio (fig. B - D)

- Collocare la guarnizione (10) sopra il cestello fisso (8).
- Inserire il cestello estraibile (9) nel cestello fisso (8).
- Montare il braccio miscelatore (11) nel cestello estraibile (9). Il fondo del braccio miscelatore (11) si appoggia sul centro del cestello estraibile (9).

Attenzione! Il braccio miscelatore (11) non si inserisce saldamente nel cestello estraibile (9) in modo automatico. Il coperchio del cestello (12) deve essere montato sul cestello estraibile (9) con il braccio miscelatore (11) inserito al centro del coperchio (12).

- Montare il coperchio del cestello (12) sul cestello estraibile (9). Verificare che la parte superiore del braccio miscelatore (11) sia ben inserito al centro del coperchio (12). Bloccare il coperchio del cestello (12) ruotandolo in senso orario.
- Montare la chiusura del coperchio del cestello (13) sul coperchio del cestello (12).
- Montare l'unità del motore (14) sul coperchio del cestello (12).

Attenzione! Verificare che il foro nella parte superiore del braccio miscelatore (11) sia allineato con la forma dell'alberino dell'unità del motore (14) (fig. D).

Uso

Accensione e spegnimento (fig. A)

- Premere il pulsante POWER (3) per accendere l'apparecchio. Sul display digitale (2) compare "50:00".
- Premere nuovamente il pulsante POWER (3) per spegnere l'apparecchio.

Impostazione del tempo (fig. A)

È possibile impostare il tempo necessario utilizzando il pulsante TIMER (5). Il tempo predefinito è 50 minuti.

- Premere il pulsante TIMER (5) 1x per impostare il tempo a 40 minuti.
  Sul display digitale (2) compare "40:00".
- Premere il pulsante TIMER (5) 2x per impostare il tempo a 30 minuti.
  Sul display digitale (2) compare "30:00".
- Premere il pulsante TIMER (5) 3x per impostare il tempo a 10 minuti.
  Sul display digitale (2) compare "10:00".
- Premere il pulsante TIMER (5) 4x per impostare il tempo a 50 minuti.
  Sul display digitale (2) compare "50:00".

Accensione e spegnimento dell'apparecchio (fig. A)

- Se il tempo è impostato, premere il pulsante START/STOP (4) per avviare il processo di miscelazione. La spia di miscelazione (6) si accende. Il display digitale (2) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.

- Dopo 2 minuti, il processo di raffreddamento inizia automaticamente. La spia di raffreddamento (7) si accende.
- Per interrompere il processo, effettuare una delle seguenti azioni:
  - Premere il pulsante START/STOP (4) per 2 secondi.
  - Premere il pulsante POWER (3).
- Se il processo è completo, un avvisatore acustico si attiva per 10 volte indicando la fine del processo. Sul display digitale (2) compare ”00:00”.

Regolazione del tempo (fig. A)

Durante l’uso
Se l’apparecchio è in funzione, è possibile regolare il tempo utilizzando il pulsante TIMER (5). Il tempo predefinito è 50 minuti.

- Premere il pulsante TIMER (5) 1x per aumentare il tempo di 5 minuti.
- Ad ogni pressione del pulsante TIMER (5), il tempo aumenta di 5 minuti.

Dopo l’uso
Se il dessert appare di qualità insufficiente quando il processo è completo, è possibile riavviare l’apparecchio usando il pulsante START/STOP (4).

- Premere il pulsante START/STOP (4) per 2 secondi.
- Se necessario, premere il pulsante TIMER (5), per impostare il tempo.
- Premere il pulsante START/STOP (4) per attivare l’apparecchio.

Funzione di raffreddamento prolungato

L’apparecchio è dotato di una funzione di raffreddamento prolungato. Se l’apparecchio non viene spento entro 10 minuti dal completamento del processo, si attiva automaticamente la funzione di raffreddamento prolungato. La funzione di raffreddamento (senza la funzione di miscelazione) sarà attivata per 10 minuti e successivamente disattivata per 10 minuti. Dopo 60 minuti, la funzione di raffreddamento prolungato si disattiva automaticamente.

Attenzione!

- Per utilizzare la funzione di raffreddamento prolungato dopo il completamento del processo, prima rimuovere l‘unità del motore per evitare una maggiore usura.

Suggerimenti per l’uso (fig. B & C)

Attenzione!

- Non rimuovere l‘unità motore (14) durante l’uso.
- Mantenere il coperchio del cestello (12) e la chiusura del coperchio del cestello (13) sul coperchio del cestello ben chiusi durante l’uso.

- Preparare gli ingredienti.
- Collocare l’apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Versare gli ingredienti nel cestello estraibile (9).

Nota! Verificare che il cestello estraibile (9) non sia riempito con gli ingredienti oltre l’80% della sua capacità. Il dessert aumenta di volume durante il processo.

- Collocare la guarnizione (8).
- Inserire il cestello estraibile (9).
- Montare il braccio miscelatore (11).
- Inserire il coperchio del cestello (12).
- Montare la chiusura del coperchio del cestello (13).
- Montare l’unità del motore (14).
- Accendere l’apparecchio.
- Se necessario, impostare il tempo del processo per preparare i dessert.
- Avviare il processo per preparare i dessert.
- Mantenere il coperchio del cestello (12) e la chiusura del coperchio del cestello (13) sul coperchio del cestello ben chiusi per quanto possibile durante il processo. Aprire il coperchio del cestello (12) e la chiusura del coperchio del cestello (13) sul coperchio del cestello solo per verificare se il processo è terminato.
- Dopo l’uso, spegnere l’apparecchio e staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete.

Ricette

Gelato alla vaniglia

Ingredienti	Quantità
Latte intero (freddo)	1 tazza
Zucchero	3/4 tazza
Panna montata (fredda)	2 tazze
Estratto di vaniglia (puro)	1 - 2 cucchiaini

- Usare un frullatore a immersione (a bassa velocità) o una frusta per miscelare latte e zucchero finché lo zucchero non si è sciolto completamente.
- Mescolare la panna montata e la vaniglia con il composto.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Avviare il processo per preparare i dessert.
- Tempo di raffreddamento: Il tempo di raffreddamento predefinito è 50 minuti. È possibile impostare il tempo di raffreddamento in base ai propri gusti prima dell'uso o regolarlo durante e dopo l'uso.
- Quantità di porzioni (1/2 tazza): 10.

IT

Gelato al cioccolato

Ingredienti	Quantità
Latte intero (freddo)	1 tazza
Zucchero	1/2 tazza
Cioccolato amaro / semidolce	
(in pezzi)	225 g
Panna montata (fredda)	2 tazze
Estratto di vaniglia (puro)	1 cucchiaino

- Riscaldare il latte finché non è prossimo all'ebollizione.
- Usare un frullatore o un robot da cucina (modalità a impulsi) per miscelare il cioccolato e lo zucchero finché il cioccolato non risulta tritato finemente.
- Mescolare il latte caldo con il composto fino ad ottenere una miscela omogenea.
- Far raffreddare completamente il composto.
- Mescolare la panna montata e la vaniglia con il composto.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Avviare il processo per preparare i dessert.
- Tempo di raffreddamento: Il tempo di raffreddamento predefinito è 50 minuti. È possibile impostare il tempo di raffreddamento in base ai propri gusti prima dell'uso o regolarlo durante e dopo l'uso.
- Quantità di porzioni (1/2 tazza): 10.

Gelato alle fragole

Ingredienti	Quantità
Latte intero (freddo)	1 tazza
Zucchero	1 tazza
Fragole (a fette)	400 g
Succo di limone (fresco)	3 cucchiai
Panna montata (fredda)	2 tazze
Estratto di vaniglia (puro)	1 cucchiaino

- Utilizzare una frusta per miscelare fragole, succo di limone e 1/3 di zucchero.
- Far macerare le fragole per 2 ore.
- Usare un frullatore a immersione (a bassa velocità) o una frusta per miscelare latte e zucchero finché lo zucchero non si è sciolto completamente.
- Mescolare panna montata, vaniglia e succo delle fragole macerate con il composto.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Avviare il processo per preparare i dessert.
- Aggiungere le fragole 5 minuti prima del termine del processo.
- Tempo di raffreddamento: Il tempo di raffreddamento predefinito è 50 minuti. È possibile impostare il tempo di raffreddamento in base ai propri gusti prima dell'uso o regolarlo durante e dopo l'uso.
- Quantità di porzioni (1/2 tazza): 12.

Gelato al caffè

Ingredienti	Quantità
Latte intero (freddo)	1 tazza
Zucchero	3/4 tazza
Caffè/espresso solubile	2 cucchiai
Panna montata (fredda)	2 tazze
Estratto di vaniglia (puro)	1 cucchiaino

- Utilizzare un frullatore a immersione (a bassa velocità o una frusta per mescolare latte, zucchero e caffè/espresso solubile finché lo zucchero e il caffè/espresso solubile non si sono sciolti completamente.
- Mescolare la panna montata e la vaniglia con il composto.

- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Avviare il processo per preparare i dessert.
- Tempo di raffreddamento: Il tempo di raffreddamento predefinito è 50 minuti. È possibile impostare il tempo di raffreddamento in base ai propri gusti prima dell'uso o regolarlo durante e dopo l'uso.
- Quantità di porzioni (1/2 tazza): 10.

Sorbetto al limone

Ingredienti	Quantità
Zucchero	2 tazze
Acqua	2 tazze
Succo di limone (fresco)	1,5 tazze
Scorzetta di limone	1 cucchiaio

- Versare acqua e zucchero in una casseruola.
- Riscaldare il composto (a fuoco medio) finché non è prossimo all'ebollizione.
- Far sobbollire il composto (a fuoco lento) finché lo zucchero non è completamente sciolto. (Non mescolare il composto.)
- Far raffreddare completamente il composto.
- Mescolare il succo e la scorzetta di limone con il composto.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Avviare il processo per preparare i dessert.
- Tempo di raffreddamento: Il tempo di raffreddamento predefinito è 50 minuti. È possibile impostare il tempo di raffreddamento in base ai propri gusti prima dell'uso o regolarlo durante e dopo l'uso.
- Quantità di porzioni (1/2 tazza): 8.

Sorbetto alle fragole

Ingredienti	Quantità
Zucchero	1 tazza
Acqua	1 tazza
Sciroppo di mais	1/4 tazza
Fragole (divise in quarti)	200 g
Succo di limone/lime (fresco)	6 cucchiai

- Versare acqua e zucchero in una casseruola.
- Riscaldare il composto (a fuoco medio) finché non è prossimo all'ebollizione.
- Far sobbollire il composto (a fuoco lento) finché lo zucchero non è completamente sciolto. (Non mescolare il composto.)
- Far raffreddare completamente il composto.
- Usare un frullatore o un robot da cucina (modalità a impulsi) per miscelare le fragole e il succo di limone/lime fino ad ottenere una miscela omogenea.
- Setacciare la miscela con un setaccio fine per rimuovere i semi.
- Mescolare lo sciroppo di zucchero raffreddato e lo sciroppo di mais con il composto.
- Far raffreddare completamente il composto.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Avviare il processo per preparare i dessert.
- Tempo di raffreddamento: Il tempo di raffreddamento predefinito è 50 minuti.
- È possibile impostare il tempo di raffreddamento in base ai propri gusti prima dell'uso o regolarlo durante e dopo l'uso.
- Quantità di porzioni (1/2 tazza): 10.

Sorbetto al mango

Ingredienti	Quantità
Zucchero	2/3 tazza
Sciroppo di mais	1/2 tazza
Mango (a cubetti)	4
Succo di limone/lime (fresco)	6 cucchiai

- Usare un frullatore o un robot da cucina (modalità a impulsi) per miscelare il mango e il succo di limone/lime fino ad ottenere una miscela omogenea.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Avviare il processo per preparare i dessert.
- Tempo di raffreddamento: Il tempo di raffreddamento predefinito è 50 minuti.
- È possibile impostare il tempo di raffreddamento in base ai propri gusti prima dell'uso o regolarlo durante e dopo l'uso.
- Quantità di porzioni (1/2 tazza): 10.

Yogurt gelato al cioccolato

Ingredienti	Quantità
Latte intero (freddo)	1 tazza
Yogurt magro alla vaniglia	2 tazze
Zucchero	1/4 tazza
Cioccolato amaro / semidolce (in pezzi)	170 g

- Usare un frullatore o un robot da cucina (modalità a impulsi) per miscelare il latte e il cioccolato fino ad ottenere una miscela omogenea.

PRINCESS®

- Mescolare lo yogurt alla vaniglia e lo zucchero con il composto finché lo zucchero non è completamente sciolto.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Avviare il processo per preparare i dessert.
- Tempo di raffreddamento: Il tempo di raffreddamento predefinito è 50 minuti. È possibile impostare il tempo di raffreddamento in base ai propri gusti prima dell'uso o regolarlo durante e dopo l'uso.
- Quantità di porzioni (1/2 tazza): 8.

Yogurt gelato ai frutti di bosco

Ingredienti	Quantità
Latte intero (freddo)	1/2 tazza
Yogurt magro alla vaniglia	2 tazze
Zucchero	1/4 tazza
Frutti di bosco misti congelati (in purea)	340 g

- Usare un frullatore a immersione (a bassa velocità) o una frusta per miscelare yogurt alla vaniglia, latte e zucchero finché lo zucchero non si è sciolto completamente.
- Mescolare la purea di frutti di bosco al composto.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Avviare il processo per preparare i dessert.
- Tempo di raffreddamento: Il tempo di raffreddamento predefinito è 50 minuti. È possibile impostare il tempo di raffreddamento in base ai propri gusti prima dell'uso o regolarlo durante e dopo l'uso.
- Quantità di porzioni (1/2 tazza): 8.

Yogurt gelato alla pesca

Ingredienti	Quantità
Yogurt magro alla vaniglia	2 tazze
Zucchero	1/3 tazza
Pesca (succo)	400 g

- Far scolare le pesche. Conservare una mezza tazza di succo di pesca.
- Usare un frullatore o un robot da cucina (modalità a impulsi) per spezzettare le pesche.
- Mescolare lo yogurt alla vaniglia, lo zucchero e il succo di pesca con il composto finché lo zucchero non è completamente sciolto.
- Versare il composto nel cestello estraibile.
- Avviare il processo per preparare i dessert.
- Tempo di raffreddamento: Il tempo di raffreddamento predefinito è 50 minuti. È possibile impostare il tempo di raffreddamento in base ai propri gusti prima dell'uso o regolarlo durante e dopo l'uso.
- Quantità di porzioni (1/2 tazza): 8.

Conservazione dei dessert

Avvertenza!
- Non conservare i dessert nel freezer per più di 2 settimane.
- Non ricongelare i dessert scongelati.
- Non consumare i dessert scongelati.

Attenzione!
- Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per rimuovere i dessert dal cestello estraibile.
- Non conservare dessert congelati o bevande nel cestello estraibile.

- Rimuovere il dessert dal cestello estraibile usando una spatola in gomma, un mestolo in plastica o un cucchiaio di legno.
- Versare il dessert nel contenitore in plastica ermetico.
- Annotare sul contenitore in plastica la data corrente e il tipo di dessert.
- Mettere il contenitore in plastica nel freezer.

Pulizia e manutenzione

È necessario pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

Avvertenza!
- Prima di eseguire interventi di pulizia e manutenzione, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi per pulirlo.

Attenzione!
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.

- Controllare l’apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Pulire l’apparecchio con un panno umido. Asciugare l’apparecchio con un panno pulito e asciutto.
- Lavare gli accessori in acqua saponosa. Asciugare completamente gli accessori.
- Riporre l’apparecchio con gli accessori in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

Clausola di esclusione della responsabilità

Soggetto a modifica; le specifiche possono subire variazioni senza preavviso.

SV

Grattis!

Du har köpt en Princess hushållsapparat. Vårt mål är att tillhandahålla kvalitetsprodukter med smakfull design till ett överkomligt pris. Vi hoppas att du kommer njuta av denna apparat i många år.

Bruksanvisning

Bruksanvisningen är uppdelad i olika avsnitt. Var uppmärksam på säkerhetsinstruktionerna när du använder bruksanvisningen.

Säkerhetsinstruktioner

Varning!

- Vid användning av elektriska apparater måste de grundläggande säkerhets-instruktionerna alltid följas för att minska risken för brand, elektriska stötar och personskador.
- Använd inte apparaten nära badkar, duschar, bassänger eller andra behållare som innehåller vatten.
- Läs hela bruksanvisningen noggrant innan användning.
- Den avsedda användningen är beskriven i denna bruksanvisning. Användandet av tillbehören eller utförande av någon operation med denna apparat annat än rekommenderat kan orsaka personskador.
- Spara denna bruksanvisning för framtida bruk.
- Kontrollera så att barn inte leker med apparaten.
- Om denna apparat används av barn eller personer med fysiska, sensoriska, mentala eller motoriska problem eller utan tillräcklig kunskap och erfarenhet kan det leda till skador. Personer som ansvarar för deras säkerhet måste ge tydliga anvisningar eller övervaka användningen av apparaten.

Användning

- Var alltid försiktig vid användning av apparaten.
- Se upp för heta delar. Ytan kan bli het när apparaten är i drift.
- Skydda alltid apparaten från vatten eller överdriven fuktighet.
- Använd inte apparaten om dina händer är blöta. Använd inte apparaten om du är barfota.
- Led strömkabeln så att den inte hänger över arbetsytans kant så du kan fastna i eller snubbla över den.
- Dra aldrig i strömkabeln för att koppla ur strömkontakten från vägguttaget. Håll strömkabeln borta från värme, olja och vassa kanter.
- Avlägsna inte någon del eller tillbehör när strömkontakten är ansluten till vägguttaget. Koppla alltid ur strömkontakten från vägguttaget först.
- Om strömkabeln skadas under användning, koppla omedelbart ur strömkontakten från vägguttaget. Rör inte strömkabeln innan urkoppling av strömkontakten från vägguttaget.
- Koppla ur strömkontakten från vägguttaget när apparaten inte används, innan montering eller demontering och innan rengöring och underhåll.

Säkerhet för andra

- Låt inte barn eller personer som inte känner till dessa anvisningar använda apparaten.
- Låt inte barn eller djur komma nära arbetsområdet. Låt inte barn eller djur röra vid apparaten eller strömkabeln. Noggrann övervakning är nödvändigt när apparaten används nära barn.

Efter användning

- Koppla ur strömkontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna innan du lämnar den utan övervakning samt innan du byter ut, rengör eller inspekterar någon del av apparaten.
- Förvara apparaten på en torr plats när denna inte används. Se till att barn inte kan nå den förvarade apparaten.

Inspektion och reparationer

- Innan användning, kontrollera att apparaten inte är skadad eller har defekta delar. Inspektera om apparaten har trasiga delar, skadade knappar eller andra förhållanden som kan påverka användandet.
- Använd inte apparaten om någon del är skadad eller defekt.

- Alla skadade eller defekta delar ska repareras eller bytas ut av en godkänd reparatör. Försök aldrig på egen hand ta bort eller byta ut någon del.
- Innan användning, kontrollera om strömkabeln är sliten eller skadad.
- Använd inte apparaten om strömkabeln eller strömkontakten är skadad eller defekt. Om strömkabeln eller strömkontakten är skadad eller defekt måste denna bytas ut av tillverkaren eller en godkänd reparatör.

Säkerhetsanvisningar för glassmaskiner

- Kontrollera alltid innan användning att nätspänningen överensstämmer med spänningen som anges på apparatens typskylt.
- Anslut apparaten till ett jordat vägguttag. Använd vid behov en jordad förlängningssladd av lämplig diameter (minst 3 × 1 mm^2).
- För ytterligare skydd, installera en jordfelsbrytare (RCD) med en högsta brytström som inte överstiger 30 mA.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Kontrollera så att vatten inte kan få kontakt med strömkabelns och förlängningssladdens kontakter.
- Linda alltid av strömkabeln och förlängningssladden helt.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Vid användning måste alltid skålens lock vara på plats.
- Placera apparaten på en plan och stabil yta.
- Håll händerna borta från alla rörliga delar.
- Håll långt hår och lösa kläder borta från de rörliga delarna.
- Håll skrapor och andra köksredskap borta från de rörliga delarna.
- Använd inte vassa föremål eller köksredskap i den löstagbara skålen. Använd endast gummiskrapor, plastskopor eller träskedar i den löstagbara skålen.
- Placera inte den löstagbara skålen på öppen eld, värmeplattor eller på spisen.
- Håll apparaten borta från värmekällor.
- Var noga med att apparaten inte kommer i kontakt med lättantändliga material.
- Montera inte isär basen, det ökar risken för brand, elstötar och personskador.
- Förflytta aldrig apparaten medan den är i gång.
- Lämna inte apparaten utan tillsyn vid användning.

Beskrivning (fig. A)

Denna 282600/282601 Princess glassmaskin är konstruerad för att tillverka glass och andra djupfrysta efterrätter. Apparaten är bara avsedd för hemmabruk.

1. Kontrollpanel
2. Digitalskärm
3. POWER-knapp
4. START/STOP-knapp
5. TIMER-knapp
6. Blandningsindikator (grön)
7. Nedkylningsindikator (röd)
8. Fast skål
9. Löstagbar skål
10. Tätningsring
11. Blandningsarm
12. Skålens lock
13. Skydd för skålens lock
14. Motorenhet
15. Mätkopp
16. Mätsked

Förpackningsinnehåll

- Glassmaskin
- Löstagbar skål
- Blandningsarm
- Skålens lock
- Skydd för skålens lock
- Motorenhet
- Tätningsring
- Mätkopp
- Mätsked

Första användningen

Förberedelser

- Rengöra apparaten. Se ”Rengöring och underhåll”.
- Rengöra tillbehören. Se ”Rengöring och underhåll”.

PRINCESS®

Montering

Varning!

- Innan montering påbörjas bör du alltid slå av apparaten och dra ut elkontakten från vägguttaget.
- Innan den löstagbara skålen monteras i den fasta skålen måste både utsidan på den löstagbara skålen och insidan på den fasta skålen vara torra. Annars kan den löstagbara skålen och den fasta skålen frysa fast i varandra.

Hopsättning av apparaten (fig. B - D)

- Placera tätningsringen (10) ovanpå den fasta skålen (8).
- Montera den löstagbara skålen (9) i den fasta skålen (8).
- Montera blandningsarmen (11) i den löstagbara skålen (9). Blandningsarmen (11) ska stå mitt i den löstagbara skålen (9).

Försiktighet! Blandningsarmen (11) passar inte automatiskt in i den löstagbara skålen (9). Skålens lock (12) måste först monteras på den löstagbara skålen (9) med blandningsarmen (11) ditsatt i mitten av skålens lock (12).

- Montera skålens lock (12) på den löstagbara skålen (9). Se till att toppen på blandningsarmen (11) passas in i mitten av skålens lock (12). Dra åt skålens lock (12) genom att vrida det medurs.
- Montera skyddet för skålens lock (13) på skålens lock (12).
- Montera motorenheten (14) på skålens lock (12).

Försiktighet! Se till att hålet i toppen av blandningsarmen (11) är inriktat med formen på motorenhetens (14) axel (fig. D).

Användning

Sätta på och stänga av (fig. A)

- Tryck på POWER-knappen (3) för att sätta på apparaten. På digitalskärmen (2) visas ”50:00”.
- Tryck på POWER-knappen (3) igen för att stänga av apparaten.

Inställning av tid (fig. A)

Önskad tid kan ställas in med hjälp av TIMER-knappen (5). Standardtiden är 50 minuter.

- Tryck på TIMER-knappen (5) 1x för att ställa in tiden på 40 minuter.
  På digitalskärmen (2) visas ”40:00”.
- Tryck på TIMER-knappen (5) 2x för att ställa in tiden på 30 minuter.
  På digitalskärmen (2) visas ”30:00”.
- Tryck på TIMER-knappen (5) 3x för att ställa in tiden på 10 minuter.
  På digitalskärmen (2) visas ”10:00”.
- Tryck på TIMER-knappen (5) 4x för att ställa in tiden på 50 minuter.
  På digitalskärmen (2) visas ”50:00”.

Starta och stoppa apparaten (fig. A)

- När tiden är inställd trycker du på START/STOP-knappen (4) för att starta blandnings-processen. Blandningsindikatorn (6) tänds. Digitalskärmen (2) räknar ned under processens gång.
- Efter 2 minuter sätter nedkylningsprocessen igång automatiskt. Nedkylningsindikatorn (7) tänds.
- För att avbryta processen gör man på ett av följande sätt:
  - Tryck på START/STOP-knappen (4) i 2 sekunder.
  - Tryck på POWER-knappen (3).
- När processen är färdig hörs en ljudsignal 10 gånger som indikation på att processen är färdig. På digitalskärmen (2) visas ”00:00”.

Justering av tiden (fig. A)

Under användning

Om apparaten är igång kan tiden justeras med hjälp av TIMER-knappen (5). Standardtiden är 50 minuter.

- Tryck på TIMER-knappen (5) 1x för att öka på tiden med 5 minuter.
- Varje tryck på TIMER-knappen (5) ökar på tiden med 5 minuter.

Efter användning

Om efterrätten inte har uppnått önskad kvalitet när processen är färdig kan man starta om apparaten med hjälp av START/STOP-knappen (4).

SV

- Tryck på START/STOP-knappen (4) i 2 sekunder.
- Tryck vid behov på TIMER-knappen (5) för att ställa in tiden.
- Tryck på START/STOP-knappen (4) för att starta apparaten.

Förlängd nedkylningsfunktion

Apparaten är utrustad med en förlängd nedkylningsfunktion. Om apparaten inte stängs av inom 10 minuter efter det att processen är färdig, kommer den förlängda nedkylningsfunktionen att aktiveras automatiskt. Nedkylningsfunktionen (utan blandningsfunktionen) aktiveras först i 10 minuter och avaktiveras sedan i 10 minuter. Efter 60 minuter avaktiveras den förlängda nedkylningsfunktionen automatiskt.

Försiktighet!

- Om du vill använda den förlängda nedkylningsfunktionen efter att processen är färdig, tar du först bort motorenheten för att förhindra ökat slitage.

Tips för användning (fig. B & C)

Försiktighet!

- Ta inte bort motorenheten (14) under användning.
- Skålens lock (12) och skyddet för skålens lock (13) ska vara stängda under användning.

- Förbered ingredienserna.
- Placera apparaten på en plan och stabil yta.
- Lägg ned ingredienserna i den löstagbara skålen (9).

OBS! Se till att den löstagbara skålen (9) inte fylls med ingredienser till mer än 80% av volymen. Efterrätterna expanderar under processen.

- Placera dit tätningsringen (8).
- Montera den löstagbara skålen (9).
- Montera blandningsarmen (11).
- Montera skålens lock (12).
- Montera skyddet för skålens lock (13).
- Montera motorenheten (14).
- Starta apparaten.
- Ställ vid behov in tiden för processen för tillverkning av efterrätter.
- Starta processen för tillverkning av efterrätter.
- Skålens lock (12) och skyddet för skålens lock (13) ska vara stängda så mycket som möjligt under användning. Öppna endast skålens lock (12) och skyddet för skålens lock (13) för att kontrollera om processen är färdig.
- Efter användning, stäng av apparaten och dra ut elkontakten från vägguttaget.

Recept

Vaniljglass

Ingredienser	Mängder
Standardmjölk (kyld)	1 kopp
Socker	3/4 kopp
Vispad grädde (kyld)	2 koppar
Vaniljextrakt (ren)	1 - 2 tsk.

- Använd en stavmixer (låg hastighet) eller en visp för att blanda mjölk och socker tills sockret lösts upp.
- Rör ner den vispade grädden och vaniljen i blandningen.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Starta processen för tillverkning av efterrätter.
- Nedkylningstid: Standardnedkylningstiden är 50 minuter. Nedkylningstiden kan ställas in efter tycke och smak innan användning eller justeras under och efter användning.
- Antal portioner (1/2 kopp): 10.

Chokladglass

Ingredienser	Mängder
Standardmjölk (kyld)	1 kopp
Socker	1/2 kopp
Mörk/halvmörk choklad (bitar)	225 g
Vispad grädde (kyld)	2 koppar
Vaniljextrakt (ren)	1 tsk.

- Värm mjölken så att den nästan börjar koka.
- Använd en mixer eller en matberedare (pulsläget) för att blanda choklad och socker tills chokladen är finhackad.
- Rör ner den varma mjölken i blandningen tills blandningen bildar en jämn massa.
- Låt blandningen svalna helt.
- Rör ner den vispade grädden och vaniljen i blandningen.

PRINCESS®

- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Starta processen för tillverkning av efterrätter.
- Nedkylningstid: Standardnedkylningstiden är 50 minuter. Nedkylningstiden kan ställas in efter tycke och smak innan användning eller justeras under och efter användning.
- Antal portioner (1/2 kopp): 10.

Jordgubbsglass

Ingredienser	Mängder
Standardmjölk (kyld)	1 kopp
Socker	1 kopp
Jordgubbar (skivade)	400 g
Citronjuice (färsk)	3 msk.
Vispad grädde (kyld)	2 koppar
Vaniljextrakt (ren)	1 tsk.

- Använd en visp för att blanda jordgubbar, citronjuice och 1/3 av sockret.
- Låt jordgubbarna ligga och blötas upp i 2 timmar.
- Använd en stavmixer (låg hastighet) eller en visp för att blanda mjölk och socker tills sockret lösts upp.
- Rör ner den vispade grädden, vaniljen och juicen från de blötlagda jordgubbarna i blandningen.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Starta processen för tillverkning av efterrätter.
- Lägg till jordgubbarna 5 minuter innan processen är färdig.
- Nedkylningstid: Standardnedkylningstiden är 50 minuter. Nedkylningstiden kan ställas in efter tycke och smak innan användning eller justeras under och efter användning.
- Antal portioner (1/2 kopp): 12.

Kaffeglass

Ingredienser	Mängder
Standardmjölk (kyld)	1 kopp
Socker	3/4 kopp
Snabbkaffe/-espresso	2 msk.
Vispad grädde (kyld)	2 koppar
Vaniljextrakt (ren)	1 tsk.

- Använd en stavmixer (låg hastighet) eller en visp för att blanda mjölk, socker och snabbkaffe/-espresso tills sockret och snabbkaffet/-espresson är upplöst.
- Rör ner den vispade grädden och vaniljen i blandningen.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Starta processen för tillverkning av efterrätter.
- Nedkylningstid: Standardnedkylningstiden är 50 minuter. Nedkylningstiden kan ställas in efter tycke och smak innan användning eller justeras under och efter användning.
- Antal portioner (1/2 kopp): 10.

Citronsorbet

Ingredienser	Mängder
Socker	2 koppar
Vatten	2 koppar
Citronjuice (färsk)	1,5 kopp
Citronskal	1 msk.

- Häll vatten och socker i en kastrull.
- Värm blandningen (medelhög värme) så att den nästan börjar koka.
- Låt blandningen sjuda (låg värme) tills sockret är upplöst. (Rör inte om blandningen.)
- Låt blandningen svalna helt.
- Rör ner citronjuice och citronskal i blandningen.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Starta processen för tillverkning av efterrätter.
- Nedkylningstid: Standardnedkylningstiden är 50 minuter. Nedkylningstiden kan ställas in efter tycke och smak innan användning eller justeras under och efter användning.
- Antal portioner (1/2 kopp): 8.

Jordgubbssorbet

Ingredienser	Mängder
Socker	1 kopp
Vatten	1 kopp
Glukossirap	1/4 kopp
Jordgubbar (delade i fyra delar)	200 g
Citron-/limejuice (färsk)	6 msk.

- Häll vatten och socker i en kastrull.

- Värm blandningen (medelhög värme) så att den nästan börjar koka.
- Låt blandningen sjuda (låg värme) tills sockret är upplöst. (Rör inte om blandningen.)
- Låt blandningen svalna helt.
- Använd en mixer eller en matberedare (pulsläget) för att blanda jordgubbarna och citron-/limejuicen tills blandningen bildar en jämn massa.
- Pressa blandningen genom en finmaskig sil för att avlägsna kärnorna.
- Rör ner det avsvalnade sockervattnet och glukossirapen i blandningen.
- Låt blandningen svalna helt.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Starta processen för tillverkning av efterrätter.
- Nedkylningstid: Standardnedkylningstiden är 50 minuter. Nedkylningstiden kan ställas in efter tycke och smak innan användning eller justeras under och efter användning.
- Antal portioner (1/2 kopp): 10.

Mangosorbet

Ingredienser	Mängder
Socker	2/3 kopp
Glukossirap	1/2 kopp
Mango (i tärningar)	4
Citron-/limejuice (färsk)	6 msk.

- Använd en mixer eller en matberedare (pulsläget) för att blanda mango och citron-/limejuice tills blandningen bildar en jämn massa.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Starta processen för tillverkning av efterrätter.
- Nedkylningstid: Standardnedkylningstiden är 50 minuter. Nedkylningstiden kan ställas in efter tycke och smak innan användning eller justeras under och efter användning.
- Antal portioner (1/2 kopp): 10.

Frusen chokladyoghurt

Ingredienser	Mängder
Standardmjölk (kyld)	1 kopp
Vaniljyoghurt, lättvariant	2 koppar
Socker	1/4 kopp
Mörk/halvmörk choklad (bitar)	170 g

- Använd en mixer eller en matberedare (pulsläget) för att blanda mjölk och choklad tills blandningen bildar en jämn massa.
- Rör ner vaniljyoghurten och sockret i blandningen tills sockret lösts upp.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Starta processen för tillverkning av efterrätter.
- Nedkylningstid: Standardnedkylningstiden är 50 minuter. Nedkylningstiden kan ställas in efter tycke och smak innan användning eller justeras under och efter användning.
- Antal portioner (1/2 kopp): 8.

Frusen bäryoghurt

Ingredienser	Mängder
Standardmjölk (kyld)	1/2 kopp
Vaniljyoghurt, lättvariant	2 koppar
Socker	1/4 kopp
Djupfrysta blandade bär (mosade)	340 g

- Använd en stavmixer (låg hastighet) eller en visp för att blanda vaniljyoghurt, mjölk och socker tills sockret lösts upp.
- Rör ner bärmoset i blandningen.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.
- Starta processen för tillverkning av efterrätter.
- Nedkylningstid: Standardnedkylningstiden är 50 minuter. Nedkylningstiden kan ställas in efter tycke och smak innan användning eller justeras under och efter användning.
- Antal portioner (1/2 kopp): 8.

Frusen persikoyoghurt

Ingredienser	Mängder
Vaniljyoghurt, lättvariant	2 koppar
Socker	1/3 kopp
Persikor (i juice)	400 g

- Torka av persikorna. Spara en halv kopp persikojuice.
- Använd en mixer eller en matberedare (pulsläget) för att hacka persikorna.
- Rör ner vaniljyoghurten, sockret och persikojuicen i blandningen tills sockret lösts upp.
- Lägg ned blandningen i den löstagbara skålen.

- Starta processen för tillverkning av efterrätter.
- Nedkylningstid: Standardnedkylningstiden är 50 minuter. Nedkylningstiden kan ställas in efter tycke och smak innan användning eller justeras under och efter användning.
- Antal portioner (1/2 kopp): 8.

Förvara efterrätter

Varning!

- Förvara inte efterrätter i frysen längre tid än 2 veckor.
- Återfrys inte upptinade efterrätter.
- Ät inte upptinade efterrätter.

Försiktighet!

- Använd inte vassa föremål eller metallföremål för att ta upp efterrätter ur den löstagbara skålen.
- Förvara inte frysta efterrätter eller drycker i den löstagbara skålen.

- Ta upp efterrätterna ur den löstagbara skålen med gummiskrapa, plastskopa eller träsked.
- Lägg efterrätten i en lufttät plastbehållare.
- Märk plastbehållaren med dagens datum och typen av efterrätt.
- Lägg plastbehållaren i frysen.

Rengöring och underhåll

Apparaten måste rengöras efter varje användning.

Varning!

- Dra alltid ut nätkontakten ur vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat innan rengöring eller underhåll utförs.
- Dränk inte utrustningen i vatten eller annan vätska för rengöring.

Försiktighet!

- Använd inte slipande eller aggressiva rengöringsmedel för att rengöra apparaten.
- Använd inte vassa föremål för att rengöra apparaten.

- Kontrollera apparaten regelbundet med avseende på skador.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Torka apparaten med en ren, torr trasa.
- Rengör tillbehören i tvålvatten. Låt tillbehören torka helt.
- Förvara apparaten med tillbehör på en torr plats, utom räckhåll för barn.

Ansvarsfriskrivning

Ändringar förbehålles; specifikationer kan ändras utan förvarning.

Tillykke!

Du har købt et Princess husholdningsapparat. Vi bestræber os på at levere kvalitetsprodukter med et stilfuldt design til en overkommelig pris. Vi håber, du får glæde af dette apparat i mange år.

Brugsanvisning

Brugsanvisningen er blevet inddelt i det tilsvarende afsnit. Gør dig bekendt med sikkerhedsinstruktionerne, når du konfererer med brugsanvisningen.

Sikkerhedsinstruktioner

Advarsel!

- Når du bruger eldrevne apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsinstruktioner altid følges, for at nedsætte risikoen for brand, elektrisk stød og personskader.
- Undlad at anvende apparatet nær badekar, brusere, vaske eller andre beholdere, som indeholder vand.
- Læs hele håndbogen omhyggeligt inden brug.
- Den påtænkte anvendelse er beskrevet i denne håndbog. Anvendelse af tilbehør, eller en af dette apparats funktioners ydeevne, udover hvad der er anbefalet, kan medføre risiko for personskade.
- Opbevar denne håndbog for senere brug.
- Der skal være opsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvendelsen af dette apparat af børn eller personer med fysiske, sansemæssige, mentale eller motoriske handicap eller med mangel på den nødvendige viden og erfaring kan forårsage ulykker. Personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed, skal give udtrykkelige instruktioner eller overvåge anvendelsen af apparatet.

Anvendelse

- Apparatet skal altid anvendes med forsigtighed.
- Vær opmærksom på varme dele. Overfladen kan blive varm, når apparatet er i brug.
- Apparatet skal altid beskyttes mod vand eller for høj fugtighed.
- Apparatet må ikke betjenes med våde hænder. Apparatet må ikke betjenes, hvis du er barfodet.
- Hold øje med netledningen, og sørg for, at den ikke hænger over kanten af bordpladen, og at den ikke sætter sig i klemme eller bliver snublet over.
- Der må ikke trækkes i netledningen for at koble netstikket fra strømforsyningen. Hold netledningen væk fra varme, olie og skarpe kanter.
- Der må ikke fjernes nogle dele eller tilbehør, når netstikket er koblet til strømforsyningen. Netstikket skal altid først tages ud af strømforsyningen.
- Hvis netledningen bliver beskadiget under brug, skal netstikket straks kobles fra strømforsyningen. Netledningen må ikke berøres, før netstikket er koblet fra strømforsyningen.
- Når apparatet ikke anvendes, skal netstikket tages ud af strømforsyningen, inden det monteres eller afmonteres, og inden det rengøres og vedligeholdes.

Andres sikkerhed

- Børn eller andre personer, som ikke er bekendt med disse instruktioner, må ikke bruge apparatet.
- Lad aldrig børn eller dyr komme i nærheden af arbejdsområdet. Lad aldrig børn eller dyr berøre apparatet eller netledningen. Stærkt opsyn er nødvendigt, når apparatet anvendes i nærheden af børn.

Efter brug

- Tag netstikket ud af strømforsyningen og lad apparatet køle af, inden det efterlades uden opsyn, og inden nogen af apparatets dele udskiftes, rengøres eller undersøges.
- Når apparatet ikke anvendes, skal det opbevares på et tørt sted. Det skal sikres, at børn ikke har adgang til opbevarede apparater.

Eftersyn og reparationer

- Inden apparatet anvendes, skal det kontrolleres for beskadigede eller defekte dele. Undersøg apparatet for beskadigede dele, afbrydere og andre forhold, som kan påvirke driften.

PRINCESS®

- Apparatet må ikke anvendes, hvis nogen dele er beskadigede eller defekte.
- Eventuelt beskadigede eller defekte dele skal repareres eller udskiftes af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig selv at fjerne eller udskifte dele.
- Inden apparatet anvendes, skal netledningen undersøges for slitage.
- Apparatet må ikke anvendes, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt. Hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt, skal det udskiftes af producenten eller en autoriseret reparatør.

Sikkerhedsinstruktioner for ismaskiner

- Før brug skal det altid kontrolleres, at strømspændingen svarer til spændingen på apparatets typeskilt.
- Tilslut apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse. Om nødvendigt kan en forlængerledning med jordforbindelse, og en passende diameter (mindst 3 x 1 mm^2) anvendes.
- For yderligere beskyttelse så monter en reststrømafbryder (RCD) med en nominel reststrøm, som ikke overstiger 30 mA.
- Apparatet er ikke beregnet til brug med ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Sørg for, at der ikke kan komme vand ind i netledningens stik og i forlængerledningen.
- Rul altid netledningen og forlængerledningen helt ud.
- Apparatet må ikke bruges udendørs.
- Brug ikke apparatet uden skålens låg.
- Sæt apparatet på en stabil flad overflade.
- Hold hænderne væk fra de bevægelige dele.
- Hold langt hår og løstsiddende tøj væk fra de bevægelige dele.
- Hold spateler og andre køkkenredskaber væk fra de bevægelige dele.
- Benyt ikke skarpe objekter eller køkkenredskaber i den flytbare skål. Brug kun en gummispatel, en plastikisske eller en træske i den flytbare skål.
- Stil ikke den flytbare skål oven på flammer, kogeplader eller ovne.
- Hold apparatet væk fra varmekilder.
- Sørg for, at apparatet ikke kommer i kontakt med letantændelige materialer.
- Skil aldrig apparatets base ad, der er risiko for brand, elektrisk stød og personskader.
- Apparatet må ikke flyttes, når det er tændt.
- Apparatet må aldrig være uden tilsyn under brugen.

Beskrivelse (fig. A)

Din 282600/282601 Princess ismaskine er designet til at lave is og andre frosne desserter. Apparatet er kun beregnet til hjemmebrug.

1. Betjeningspanel
2. Digitalt display
3. POWER-knap
4. START/STOP-knap
5. TIMER-knap
6. Miksningsindikator (grøn)
7. Køleindikator (rød)
8. Fast skål
9. Flytbar skål
10. Forseglingsring
11. Blandearm
12. Skålens låg
13. Dæksel til skålens låg
14. Motorenhed
15. Målebæger
16. Måleske

Indhold af pakken

- Ismaskine
- Flytbar skål
- Blandearm
- Skålens låg
- Dæksel til skålens låg
- Motorenhed
- Forseglingsring
- Målebæger
- Måleske

Indledende brug

Klargøring

- Rengør apparatet.
Se ”Rengøring og vedligeholdelse”.
- Rengør tilbehøret.
Se ”Rengøring og vedligeholdelse”.

DA

Montering

Advarsel!

- Inden montering, skal apparatet altid slukkes, og netstikket tages ud af stikkontakten.
- Før den flytbare skål monteres i den faste skål, så sørg for, at ydersiden af den flytbare skål og indersiden af den faste skål er tørre. Den flytbare skål og den faste skål kan fryse sammen.

Samling af apparatet (fig. B - D)

- Anbring forseglingsringen (10) oven på den faste skål (8).
- Sæt den flytbare skål (9) ned i den faste skål (8).
- Monter blandearmen (11) i den flytbare skål (9). Blandearmens (11) bund hviler midt i den flytbare skål (9).

Forsigtig! Blandearmen (11) sidder ikke automatisk godt fast i den flytbare skål (9). Skålens låg (12) skal først monteres på den flytbare skål (9), hvor blandearmen (11) er monteret midt på skålens låg (12).

- Monter skålens låg (12) på den flytbare skål (9). Sørg for, at blandearmens (11) top er monteret midt på skålens låg (12). Stram skålens låg (12) ved at dreje det med uret.
- Monter dækslet til skålens låg (13) på skålens låg (12).
- Monter motorenheden (14) på skålens låg (12).

Forsigtig! Sørg for, at hullet i blandearmens top (11) passer med formen af motorenhedens skaft (14) (fig. D).

Anvendelse

Tænding og slukning (fig. A)

- Tryk på POWER-knappen (3) for at tænde for apparatet. Det digitale display (2) viser ”50:00”.
- Tryk på POWER-knappen (3) igen for at slukke for apparatet.

Indstilling af tiden (fig. A)

Den ønskede tidsperiode kan indstilles ved hjælp af TIMER-knappen (5). Standardtiden er 50 minutter.

- Tryk på TIMER-knappen (5) 1x for at indstille tiden til 40 minutter. Det digitale display (2) viser ”40:00”.
- Tryk på TIMER-knappen (5) 2x for at indstille tiden til 30 minutter. Det digitale display (2) viser ”30:00”.
- Tryk på TIMER-knappen (5) 3x for at indstille tiden til 10 minutter. Det digitale display (2) viser ”10:00”.
- Tryk på TIMER-knappen (5) 4x for at indstille tiden til 50 minutter. Det digitale display (2) viser ”50:00”.

Start og stop af apparatet (fig. A)

- Når tiden er indstillet, så tryk på START/STOP-knappen (4) for at starte blandeprocessen. Blandeindikatoren (6) bliver tændt. Det digitale display (2) tæller ned under denne proces.
- Efter 2 minutter starter køleprocessen automatisk. Køleindikatoren (7) bliver tændt.
- Gør et af følgende for at stoppe processen:
  - Tryk på START/STOP-knappen (4) i 2 sekunder.
  - Tryk på POWER-knappen (3).
- Når processen er fuldført, udstøder summeren en lyd 10 gange, for at indikere at processen er slut. Det digitale display (2) viser ”00:00”.

Justering af tiden (fig. A)

Under brug

Hvis apparatet er i gang, kan tiden justeres ved hjælp af TIMER-knappen (5). Standardtiden er 50 minutter.

- Tryk på TIMER-knappen (5) 1x for at forøge tiden med 5 minutter.
- Hver gang der trykkes på TIMER-knappen (5), vil tiden blive forøget med 5 minutter.

Efter brug

Hvis desserten ikke er lykkedes, når processen er fuldført, kan den startes igen ved hjælp af START/STOP-knappen (4).

- Tryk på START/STOP-knappen (4) i 2 sekunder.
- Tryk om nødvendigt på TIMER-knappen (5) for at indstille tiden.
- Tryk på START/STOP-knappen (4) for at starte apparatet.

Udbygget kølefunktion

Apparatet er udstyret med en udbygget kølefunktion. Hvis apparatet ikke er slukket, inden for 10 minutter efter at processen er afsluttet, vil den udbyggede kølefunktion automatisk blive aktiveret. Kølefunktionen (uden blandefunktion) vil først blive aktiveret i 10 minutter og derefter deaktiveret i 10 minutter. Efter 60 minutter vil den udbyggede kølefunktion automatisk blive deaktiveret.

Forsigtig!

- Hvis du vil bruge den udbyggede kølefunktion, når processen er afsluttet, skal du først fjerne motorenheden for at forhindre forøget slid.

Tips til brug (fig. B & C)

Forsigtig!

- Fjern ikke motorenheden (14) under brug.
- Hold skålens låg (12) og dækslet til skålens låg (13) lukket under brug.

- Forbered ingredienserne.
- Sæt apparatet på en stabil flad overflade.
- Hæld ingredienserne i den flytbare skål (9).

Bemærk! Sørg for, at den flytbare skål (9) ikke er fyldt op til mere end 80 % af dens kapacitet. Desserten udvider sig under processen.

- Sæt forseglingsringen (8) på.
- Sæt den flytbare skål i (9).
- Monter blandearmen (11).
- Monter skålens låg (12).
- Monter dækslet til skålens låg (13).
- Monter motorenheden (14).
- Tænd for apparatet.
- Indstil om nødvendigt tiden for dessertproduktionen.
- Start dessertproduktionsprocessen.
- Hold skålens låg (12) og dækslet til skålens låg (13) lukket under processen, i det omfang det er muligt. Åbn kun skålens låg (12) og dækslet til skålens låg (13) for at kontrollere, om processen er fuldført.
- Efter brug skal apparatet slukkes, og netstikket skal tages ud af stikkontakten.

Opskrifter

Vaniljeis

Ingredienser	Mængde
Sødmælk (afkølet)	1 kop
Sukker	3/4 kop
Flødeskum (afkølet)	2 kopper
Vanilleekstrakt (ægte)	1 - 2 tsk.

- Brug en stavblender (ved lav hastighed) eller et piskeris til at blande mælk og sukker, indtil sukkeret er opløst.
- Pisk flødeskummet og vaniljen ned i blandingen.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Start dessertproduktionsprocessen.
- Køletid: Standardkøletiden er 50 minutter. Køletiden kan indstilles efter din smag før brugen eller justeres under eller efter brugen.
- Portioner (1/2 kop): 10.

Chokoladeis

Ingredienser	Mængde
Sødmælk (afkølet)	1 kop
Sukker	1/2 kop
Kraftig mørk chokolade (i stykker)	225 g
Flødeskum (afkølet)	2 kopper
Vanilleekstrakt (ægte)	1 tsk.

- Varm mælken op, indtil den begynder at koge.
- Brug en blender eller en køkkenmaskine (pulsfunktion) til at blande chokoladen og sukkeret, indtil chokoladen er fint hakket.
- Pisk den varme mælk gennem blandingen, indtil den bliver glat.
- Lad blandingen køle helt af.
- Pisk flødeskummen og vaniljen ned i blandingen.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Start dessertproduktionsprocessen.
- Køletid: Standardkøletiden er 50 minutter. Køletiden kan indstilles efter din smag før brugen eller justeres under eller efter brugen.
- Portioner (1/2 kop): 10.

Jordbæris

Ingredienser	Mængde
Sødmælk (afkølet)	1 kop
Sukker	1 kop
Jordbær (i skiver)	400 g
Citronsaft (frisk)	3 spsk.
Flødeskum (afkølet)	2 kopper
Vanilleekstrakt (ægte)	1 tsk.

- Brug et piskeris til at blande jordbærene, citronsaften og 1/3 af sukkeret.
- Lad jordbærene bløde op i 2 timer.
- Brug en stavblender (ved lav hastighed) eller et piskeris til at blande mælk og sukker, indtil sukkeret er opløst.
- Pisk flødeskummen, vaniljen og saften fra de opblødte jordbær gennem blandingen.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Start dessertproduktionsprocessen.
- Tilføj jordbærene 5 minutter før processens slutning.
- Køletid: Standardkøletiden er 50 minutter. Køletiden kan indstilles efter din smag før brugen eller justeres under eller efter brugen.
- Portioner (1/2 kop): 12.

Kaffeis

Ingredienser	Mængde
Sødmælk (afkølet)	1 kop
Sukker	3/4 kop
Pulverkaffe/-espresso	2 spsk.
Flødeskum (afkølet)	2 kopper
Vanilleekstrakt (ægte)	1 tsk.

- Brug en stavblender (ved lav hastighed) eller et piskeris til at blande mælk, sukker og pulverkaffe/-espresso, indtil sukkeret og pulverkaffen/-espressoen er opløst.
- Pisk flødeskummen og vaniljen ned i blandingen.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Start dessertproduktionsprocessen.
- Køletid: Standardkøletiden er 50 minutter. Køletiden kan indstilles efter din smag før brugen eller justeres under eller efter brugen.
- Portioner (1/2 kop): 10.

Citronsorbet

Ingredienser	Mængde
Sukker	2 kopper
Vand	2 kopper
Citronsaft (frisk)	1,5 kop
Revet citronskal	1 spsk.

- Hæld sukker og vand i en gryde.
- Varm blandingen op (ved mellemhøj varme), indtil den lige begynder at koge.
- Lad blandingen simre (ved lav varme), indtil sukkeret er opløst. (Rør ikke i blandingen.)
- Lad blandingen køle helt af.
- Pisk cironsaften og citronskallen ned i blandingen.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Start dessertproduktionsprocessen.
- Køletid: Standardkøletiden er 50 minutter. Køletiden kan indstilles efter din smag før brugen eller justeres under eller efter brugen.
- Portioner (1/2 kop): 8.

Jordbærsorbet

Ingredienser	Mængde
Sukker	1 kop
Vand	1 kop
Sirup	1/4 kop
Jordbær (i kvarte)	200 g
Citron/limesaft (frisk)	6 spsk.

- Hæld sukker og vand i en gryde.
- Varm blandingen op (ved mellemhøj varme), indtil den lige begynder at koge.
- Lad blandingen simre (ved lav varme), indtil sukkeret er opløst. (Rør ikke i blandingen.)
- Lad blandingen køle helt af.
- Brug en blender eller en køkkenmaskine (pulsfunktion) til at blande jordbær og citron/limesaft, indtil blandingen bliver glat.
- Tryk blandingen gennem en fin sigte for at fjerne stenene.
- Pisk den afkølede sukkersirup og almindelig sirup ned i blandingen.
- Lad blandingen køle helt af.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Start dessertproduktionsprocessen.
- Køletid: Standardkøletiden er 50 minutter. Køletiden kan indstilles efter din smag før brugen eller justeres under eller efter brugen.
- Portioner (1/2 kop): 10.

Mangosorbet

Ingredienser	Mængde
Sukker	2/3 kop
Sirup	1/2 kop
Mango (i tern)	4
Citron/limesaft (frisk)	6 spsk.

- Brug en blender eller en køkkenmaskine (pulsfunktion) til at blande mango og
- citron/limesaft, indtil blandingen bliver glat.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Start dessertproduktionsprocessen.
- Køletid: Standardkøletiden er 50 minutter. Køletiden kan indstilles efter din smag før brugen eller justeres under eller efter brugen.
- Portioner (1/2 kop): 10.

Frossen chokoladeyoghurt

Ingredienser	Mængde
Sødmælk (afkølet)	1 kop
Vaniljeyoghurt med lav fedtprocent	2 kopper
Sukker	1/4 kop
Kraftig mørk chokolade (i stykker)	170 g

- Brug en blender eller en køkkenmaskine (pulsfunktion) til at blande mælken og chokoladen, indtil blandingen bliver glat.
- Pisk vaniljeyoghurten og sukkeret gennem blandingen, indtil sukkeret er opløst.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Start dessertproduktionsprocessen.
- Køletid: Standardkøletiden er 50 minutter. Køletiden kan indstilles efter din smag før brugen eller justeres under eller efter brugen.
- Portioner (1/2 kop): 8.

Frossen bæryoghurt

Ingredienser	Mængde
Sødmælk (afkølet)	1/2 kop
Vaniljeyoghurt med lav fedtprocent	2 kopper
Sukker	1/4 kop
Blandede frosne bær (som puré)	340 g

- Brug en stavblender (ved lav hastighed) eller et piskeris til at blande vaniljeyoghurt, mælk og sukker, indtil sukkeret er opløst.
- Pisk bærpuréen ned i blandingen.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Start dessertproduktionsprocessen.
- Køletid: Standardkøletiden er 50 minutter. Køletiden kan indstilles efter din smag før brugen eller justeres under eller efter brugen.
- Portioner (1/2 kop): 8.

Frossen ferskenyoghurt

Ingredienser	Mængde
Vaniljeyoghurt med lav fedtprocent	2 kopper
Sukker	1/3 kop
Ferskner (i sin egen saft)	400 g

- Dræn ferskenerne. Behold en halv kop ferskensaft.
- Brug en blender eller en køkkenmaskine (pulsfunktion) til at hakke ferskenerne.
- Rør vaniljeyoghurten, sukkeret og ferskensaften ned i blandingen, indtil sukkeret er opløst.
- Hæld blandingen ned i den flytbare skål.
- Start dessertproduktionsprocessen.
- Køletid: Standardkøletiden er 50 minutter. Køletiden kan indstilles efter din smag før brugen eller justeres under eller efter brugen.
- Portioner (1/2 kop): 8.

Opbevaring af desserterne

Advarsel!
- Opbevar ikke desserterne i fryseren i mere end 2 uger.
- Frys ikke optøet is igen.
- Spis ikke is, som er optøet.

Forsigtig!
- Benyt ikke skarpe objekter eller metalobjekter til at tage desserterne ud af den flytbare skål.
- Opbevar ikke frosne desserter eller drinks i den flytbare skål.

- Tag desserten ud af den flytbare skål med en gummispatel, en plastikisske eller en træske.
- Put desserten i en lufttæt plastikbeholder.
- Marker plastikbeholderen med produktionsdato og desserttype.
- Sæt plastikbeholderen i fryseren.

Rengøring og vedligeholdelse

Apparatet skal gøres rent efter hver brug.

Advarsel!

- Fjern altid netledningen fra stikkontakten og vent, indtil apparatet er kølet af, før rengøring og vedligeholdelse.
- Dyp ikke apparatet ned i vand eller nogen anden væske ved rengøring.

Forsigtig!

- Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler til at rengøre apparatet med.
- Benyt ikke skarpe objekter til at rengøre apparatet med.

- Kontroller apparatet med jævne mellemrum for mulige skader.
- Rengør apparatet med en fugtig klud.
- Tør apparatet efter med en ren tør klud.
- Rengør tilbehøret med sæbevand.
  Tør tilbehøret helt.
- Opbevar apparatet samt tilbehør på et tørt sted og utilgængeligt for børn.

Ansvarsfraskrivelse

Afhængig af ændringer; specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.

Gratulerer!

Du har kjøpt et Princess husholdningsapparat. Målet vårt er å produsere kvalitetsprodukter med smakfullt design til en rimelig pris.
Vi håper du kommer til å glede deg over dette apparatet i mange år.

Bruksanvisning

Bruksanvisningene er samlet i den tilsvarende delen. Bli kjent med sikkerhetsinstruksjonene når du leser bruksanvisningen.

Sikkerhetsinstruksjoner

Advarsel!

- Når du bruker strømdrevne apparater må du alltid følge de grunnleggende sikkerhets-instruksjonene for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og personskader.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av badekar, dusj, servant eller annet som inneholder vann.
- Les hele bruksanvisningen før bruk.
- Anvendelsesområde er beskrevet i denne bruksanvisningen. Bruk av tilbehør eller annen bruk av apparatet enn det som er tiltenkt kan forårsake risiko for personskader.
- Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig referanse.
- Pass alltid på at barna ikke leker med apparatet.
- Det kan være farlig hvis dette apparatet brukes av barn eller personer med fysisk, følelsesmessig eller motorisk funksjons-hemming, eller som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring. Personer som har ansvar for disse menneskenes sikkerhet, må gi tydelige instruksjoner eller overvåke bruken av apparatet.

Bruk

- Vær alltid forsiktig når du bruker apparatet.
- Pass på varme deler. Overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.
- Beskytt alltid apparatet mot vann eller høy fuktighet.
- Ikke bruk apparatet med våte hender. Ikke bruk apparatet når du er barbent.
- Håndter nettkabelen forsiktig, slik at den ikke henger over kanten på arbeidsplaten og kan fanges i den eller at du snubler over den.
- Trekk aldri i nettkabelen for å dra nettpluggen ut av nettkontakten. Hold nettkabelen unna varme, olje og skarpe kanter.
- Ikke fjern deler eller tilbehør når nettpluggen er koblet til nettkontakten. Trekk alltid nettpluggen ut av nettkontakten først.
- Dersom nettkabelen blir skadet under bruk må du umiddelbart trekke nettpluggen ut av nettkontakten. Ikke berør nettkabelen før du drar nettpluggen ut av nettkontakten.
- Trekk nettpluggen ut av nettkontakten når apparatet ikke er i bruk, før montering eller demontering og før rengjøring og vedlikehold.

Andre personers sikkerhet

- La aldri barn eller personer som ikke har lest denne bruksanvisningen bruke apparatet.
- Ikke la barn eller dyr komme i nærheten av arbeidsområdet. Ikke la barn eller dyr berøre apparatet eller nettkabelen.
  Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.

Etter bruk

- Trekk nettpluggen ut av nettkontakten og la apparatet avkjøles før du går fra det og før du skifter det ut, rengjør eller inspiserer eventuelle deler på det.
- Lagre apparatet på et tørt sted når det ikke er i bruk. Forsikre deg om at barn ikke har tilgang til lagrede apparater.

Inspeksjon og reparasjon

- Før bruk må du kontrollere apparatet for skadede eller defekte deler. Inspiser apparatet for brudd på deler, skader på brytere og andre forhold som kan påvirke bruken.
- Bruk aldri apparatet hvis noen av delene er skadede eller defekte.
- La en autorisert reparatør skifte ut eller reparere skadede eller defekte deler. Forsøk aldri å fjerne eller bytte ut en del selv.
- Før bruk må du kontrollere om nettkabelen er slitt eller skadet.

- Ikke bruk apparatet dersom nettkabelen eller nettpluggen er skadet eller defekt. Dersom nettkabelen eller nettpluggen er skadet eller defekt, må den skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.

Sikkerhetsinstruksjoner for iskremmaskiner

- Før bruk må du alltid sjekke at nettspenningen er den samme som den som er oppgitt på apparatets typeskilt.
- Koble apparatet til en jordet stikkontakt. Om nødvendig kan du bruke en jordet skjøteledning med passende diameter (minst 3 x 1 mm²).
- For ekstra beskyttelse bør du installere en reststrømsbeskyttelse med en nominell driftsstrøm på maksimalt 30 mA.
- Apparatet er ikke ment til bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontroll-system.
- Påse at det ikke kommer vann på kontakter på nettkabelen eller skjøteledningen.
- Trekk alltid hele nettkabelen eller skjøteledningen ut.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Apparatet må ikke brukes uten bollelokket.
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Hold hendene unna bevegelige deler.
- Hold langt hår og løse klær unna de bevegelige delene.
- Hold sleiver og andre kjøkkenredskaper unna bevegelige deler.
- Ikke bruk skarpe gjenstander eller kjøkkenredskaper i den uttakbare bollen. Bruk kun gummispatel, en plastskje eller en treskje i den uttakbare bollen.
- Ikke plasser den uttakbare bollen over åpen ild, på varmeplater eller komfyrer.
- Hold apparatet unna varmekilder.
- Påse at apparatet ikke kommer i kontakt med antennelige materialer.
- Ikke demonter foten, denne forebygger fare for brann, elektrisk støt og personskade.
- Ikke flytt på apparatet når det er slått på.
- Hold oppsyn med apparatet under bruken.

Beskrivelse (fig. A)

Din 282600/282601 Princess Princess iskrem-maskin er beregnet på å lage iskrem og andre frosne desserter. Apparatet er kun egnet for hjemmebruk.

1. Kontrollpanel
2. Digitalt display
3. POWER-knapp
4. START/STOP-knapp
5. TIMER-knapp
6. Blandingsindikator (grønn)
7. Kjøleindikator (rød)
8. Fast bolle
9. Uttakkbar bolle
10. Pakningsring
11. Blandearm
12. Bollelokk
13. Lokkdeksel
14. Motor
15. Målebeger
16. Måleskje

Emballasjens innhold

- Iskremmaskin
- Uttakkbar bolle
- Blandearm
- Bollelokk
- Lokkdeksel
- Motor
- Pakningsring
- Målebeger
- Måleskje

Første gangs bruk

Klargjøring

- Rengjøre apparatet.
  Se ”Rengjøring og vedlikehold”.
- Rengjør tilbehøret.
  Se ”Rengjøring og vedlikehold”.

Montering

Advarsel!

- Før montering må du alltid slå av apparatet og trekke ut nettpluggen fra stikkontakten.
- Før du monterer den uttakbare bollen i den faste bollen, må du påse at utsiden av den uttakbare bollen og innsiden av den faste bollen er tørre. Den uttakbare bollen og den faste bollen kan fryse fast.

Montering av apparatet (fig. B - D)

- Plasser pakningsringen (10) på toppen av den faste bollen (8).
- Sett den uttakbare bollen (9) ned i den faste bollen (8).
- Monter blandearmen (11) i den uttakbare bollen (9). Bunnen av blandearmen (11) sitter i senter av den uttakbare bollen (9).

Forsiktig! Blandearmen (11) går ikke automatisk på plass i den uttakbare bollen (9). Bollelokket (12) må ført settes på den uttakbare bollen (9) med blandearmen (11) i senter av bollelokket (12).

- Sett bollelokket (12) på den uttakbare bollen (9). Påse at toppen av blandearmen (11) sitter i senter av bollelokket (12). Skru fast bollelokket (12) ved å dreie det med klokken.
- Sett lokkdekslet (13) bollelokket (12).
- Sett motoren (14) på bollelokket (12).

Forsiktig! Påse at hullet i toppen av blandearmen (11) justeres med formen på akslingen til motoren (14) (fig. D).

Bruk

Slå på og av (fig. A)

- Trykk på POWER-knappen (3) for å slå på apparatet. Det digitale displayet (2) viser ”50:00”.
- Trykk på POWER-knappen (3) igjen for å slå av apparatet.

Innstilling av tid (fig. A)

Ønsket tid kan stilles inn med TIMER-knappen (5). Standard er 50 minutter.

- Trykk på TIMER-knappen (5) 1x for å stille tiden til 40 minutter.
- Det digitale displayet (2) viser ”40:00”.
- Trykk på TIMER-knappen (5) 2x for å stille tiden til 30 minutter.
  Det digitale displayet (2) viser ”30:00”.
- Trykk på TIMER-knappen (5) 3x for å stille tiden til 10 minutter.
  Det digitale displayet (2) viser ”10:00”.
- Trykk på TIMER-knappen (5) 4x for å stille tiden til 50 minutter.
  Det digitale displayet (2) viser ”50:00”.

Starte og stoppe apparatet (fig. A).

- Hvis tiden er innstilt, trykker du på START/STOP-knappen (4) for å starte blandingsprosessen. Blandeindikatoren (6) tennes. Det digitale displayet (2) teller ned under prosessen.
- Etter 2 minutter starter kjøleprosessen automatisk. Kjøleindikatoren (7) tennes.
- For å avbryte prosessen, gjøre du ett av følgende:
  - Trykk på START/STOP-knappen (4) i 2 sekunder.
  - Trykk på POWER-knappen (3).
- Når prosessen er fullført, høres et alarmsignal i 10 minutter.
  Det digitale displayet (2) viser ”00:00:00”.

Innstilling av tid (fig. A)

Under bruk

Hvis apparatet er i bruk, kan du justere tiden med TIMER-knappen (5). Standard er 50 minutter.

- Trykk på TIMER-knappen (5) 1x for å stille tiden til 5 minutter.
- Hver gang TIMER-knappen (5) trykkes, øker tiden med 5 minutter.

Etter bruk

Hvis desserten ikke har ønsket kvalitet etter at prosessen er fullført, kan du starte apparatet igjen med START/STOP-knappen (4).

- Trykk på START/STOP-knappen (4) i 2 sekunder.
- Om nødvendig trykker du TIMER-knappen (5) for å stille inn tiden.
- Trykk på START/STOP-knappen (4) for å starte apparatet.

Utvidet kjølefunksjon

Apparatet er utstyrt med en utvidet kjølefunksjon. Hvis apparatet er slås av innen 10 minutter etter at prosessen er fullført, vil den utvidede kjølefunksjonen aktiveres automatisk. Kjølefunksjonen (uten blandefunksjonen) vil først aktiveres i 10 minutter og deretter deaktiveres i 10 minutter. Etter 60 minutter vil den utvidede kjølefunksjonen automatisk deaktiveres.

Forsiktig!

- Hvis du vil bruke den utvidede kjølefunksjonen etter at prosessen er ferdig, må du først fjerne motorenheten for å hindre unødig slitasje.

Tips for bruk (fig. B & C)

Forsiktig!

- Ikke fjern motorenheten (14) under bruk.
- Hold bollelokket (12) og lokkdekslet (13) lukket under bruk.

- Klargjør ingrediensene.
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen (9).

Merk: Påse at den uttakbare bollen (9) ikke fylles opp til over 80% av kapasiteten. Desserten utvider seg under prosessen.

- Plasser pakningsringen (8).
- Sett inn den uttakbare bollen (9).
- Monter blandearmen (11).
- Sett på bollelokket (12).
- Sett på lokkdekslet (13).
- Monter motoren (14).
- Slå apparatet på.
- Om nødvendig stiller du inn tiden for dessertprosessen.
- Start prosessen.
- Hold bollelokket (12) og lokkdekslet (13) lukket under prosessen, så sant det er mulig. Bollelokket (12) og lokkdekslet (13) bør kun åpnes for å sjekke om prosessen er fullført.
- Etter bruk, slå av apparatet og trekk ut nettpluggen fra stikkontakten.

Oppskrifter

Vaniljeis

Ingredienser	Mengde
Hel melk (kald)	1 kopp
Sukker	3/4 kopp
Pisket krem (kald)	2 kopper
Vaniljeessens (ren9	1-2 teskjeer

- Bruk en stavmikser (lav hastighet) eller en visp til å blande melk og sukker til sukkeret er oppløst.
- Rør den piskede kremen og vaniljen sammen til en røre.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Start prosessen.
- Kjøletid: Standard kjøletid er 50 minutter. Kjøletiden kan stilles inn etter ønske. Dette kan gjøres før eller under bruk.
- Antall porsjoner (1/2 kopp): 10.

Sjokoladeis

Ingredienser	Mengde
Hel melk (kald)	1 kopp
Sukker	1/2 kopp
Bitter/halvsøt sjokolade (biter)	225 g
Pisket krem (kald)	2 kopper
Vaniljeessens (ren9	1 teskje

- Varm opp melken til den så vidt begynner å koke.
- Bruk en mikser eller en kjøkkenmaskin (pulsfunksjon) til å blande sjokolade og sukker til sjokoladen er finhakket.
- Rør den varme melken inn i blandingen til blandingen er jevn.
- La blandingen kjøles helt ned.
- Rør den piskede kremen og vaniljen sammen til en røre.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Start prosessen.
- Kjøletid: Standard kjøletid er 50 minutter. Kjøletiden kan stilles inn etter ønske. Dette kan gjøres før eller under bruk.
- Antall porsjoner (1/2 kopp): 10.

Jordbæris

Ingredienser	Mengde
Hel melk (kald)	1 kopp
Sukker	1 kopp
Jordbær (i skiver)	400 g
Sitronsaft (frisk)	3 spiseskjeer
Pisket krem (kald)	2 kopper
Vaniljeessens (ren9	1 teskje

- Bruk en visp til å blande jordbær, sitronsaft og 1/3 av sukkeret.
- La jordbærene bløtes i 2 timer.
- Bruk en stavmikser (lav hastighet) eller en visp til å blande melk og sukker til sukkeret er oppløst.
- Rør pisket krem, vanilje og saft fra jordbærene inn i blandingen.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Start prosessen.
- Tilsett jordbærene 5 minutter før prosessen er fullført.
- Kjøletid: Standard kjøletid er 50 minutter. Kjøletiden kan stilles inn etter ønske. Dette kan gjøres før eller under bruk.
- Antall porsjoner (1/2 kopp): 12.

Kaffeiskrem

Ingredienser	Mengde
Hel melk (kald)	1 kopp
Sukker	3/4 kopp
Pulverkaffe/-espresso	2 spiseskjeer
Pisket krem (kald)	2 kopper
Vaniljeessens (ren9	1 teskje

- Bruk en stavmikser (lav hastighet) eller en visp til å blande melk, sukker og pulverkaffe/-espresso til sukkeret og pulverkaffen/-espressoen er oppløst.
- Rør den piskede kremen og vaniljen sammen til en røre.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Start prosessen.
- Kjøletid: Standard kjøletid er 50 minutter. Kjøletiden kan stilles inn etter ønske. Dette kan gjøres før eller under bruk.
- Antall porsjoner (1/2 kopp): 10.

Sitronsorbet

Ingredienser	Mengde
Sukker	2 kopper
Vann	2 kopper
Sitronsaft (frisk)	1,5 kopp
Sitronzest	1 spiseskjeer

- Fyll vann og sukker i en kasserolle.
- Varm opp blandingen (middels varme) til den så vidt begynner å koke.
- La blandingen småkoke (lav varme) til sukkeret oppløses. (Ikke rør i blandingen.)
- La blandingen kjøles helt ned.
- Rør sitronsaft og sitronzest inn i blandingen.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Start prosessen.
- Kjøletid: Standard kjøletid er 50 minutter. Kjøletiden kan stilles inn etter ønske. Dette kan gjøres før eller under bruk.
- Antall porsjoner (1/2 kopp): 8.

Jordbærsorbet

Ingredienser	Mengde
Sukker	1 kopp
Vann	1 kopp
Maissirup	1/4 kopp
Jordbær (i fire båter)	200 g
Sitron/lime-saft (frisk)	6 spiseskjeer

- Fyll vann og sukker i en kasserolle.
- Varm opp blandingen (middels varme) til den så vidt begynner å koke.
- La blandingen småkoke (lav varme) til sukkeret oppløses. (Ikke rør i blandingen.)
- La blandingen kjøles helt ned.
- Bruk en mikser eller en kjøkkenmaskin (pulsfunksjon) til å blande jordbær og sitron/lime-saften til blandingen er jevn.
- Sil blandingen for å fjerne steiner.
- Rør den nedkjølte sirupen og maissirupen inn i blandingen.
- La blandingen kjøles helt ned.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Start prosessen.
- Kjøletid: Standard kjøletid er 50 minutter. Kjøletiden kan stilles inn etter ønske. Dette kan gjøres før eller under bruk.
- Antall porsjoner (1/2 kopp): 10.

Mangosorbet

Ingredienser	Mengde
Sukker	2/3 kopp
Maissirup	1/2 kopp
Mango (i terninger)	4
Sitron/lime-saft (frisk)	6 spiseskjeer

- Bruk en mikser eller en kjøkkenmaskin (pulsfunksjon) til å blande mango og sitron/lime-saften til blandingen er jevn.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Start prosessen.
- Kjøletid: Standard kjøletid er 50 minutter. Kjøletiden kan stilles inn etter ønske. Dette kan gjøres før eller under bruk.
- Antall porsjoner (1/2 kopp): 10.

Frossen sjokoladeyoghurt

Ingredienser	Mengde
Hel melk (kald)	1 kopp
Vaniljeyoghurt med lavt fettinnhold	2 kopper
Sukker	1/4 kopp
Bitter/halvsøt sjokolade (biter)	170 g

- Bruk en mikser eller en kjøkkenmaskin (pulsfunksjon) til å blande melk og sjokolade til blandingen er jevn.
- Rør vaniljeyoghurt og sukker inn i blandingen til sukkeret oppløses.

- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Start prosessen.
- Kjøletid: Standard kjøletid er 50 minutter. Kjøletiden kan stilles inn etter ønske.
- Dette kan gjøres før eller under bruk.
- Antall porsjoner (1/2 kopp): 8.

Frossen bæryoghurt

Ingredienser	Mengde
Hel melk (kald)	1/2 kopp
Vaniljeyoghurt med lavt fettinnhold	2 kopper
Sukker	1/4 kopp
Frosne blandede bær (moset)	340 g

- Bruk en stavmikser (lav hastighet) eller en visp til å blande vaniljeyoghurt, melk og sukker til sukkeret er oppløst.
- Rør bærmosen inn i blandingen.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Start prosessen.
- Kjøletid: Standard kjøletid er 50 minutter. Kjøletiden kan stilles inn etter ønske. Dette kan gjøres før eller under bruk.
- Antall porsjoner (1/2 kopp): 8.

Frossen ferskenyoghurt

Ingredienser	Mengde
Vaniljeyoghurt med lavt fettinnhold	2 kopper
Sukker	1/3 kopp
Fersken (i saft)	400 g

- Tøm saften av ferskenene. Ta vare på en halv kopp med ferskensaft.
- Bruk en mikser eller en kjøkkenmaskin (pulsfunksjon) til å hakke opp ferskenene.
- Rør vaniljeyoghurt, sukker og ferskensaft inn i blandingen til sukkeret oppløses.
- Fyll ingrediensene i den uttakbare bollen.
- Start prosessen.
- Kjøletid: Standard kjøletid er 50 minutter. Kjøletiden kan stilles inn etter ønske. Dette kan gjøres før eller under bruk.
- Antall porsjoner (1/2 kopp): 8.

Oppbevare desserter

Advarsel!
- Desserter bør ikke oppbevares i fryseren mer enn 2 uker.
- Opptinte desserter må ikke fryses igjen.
- Smeltede desserter bør ikke spises.

Forsiktig!
- Ikke bruk skarpe gjenstander eller metall-gjenstander til å ta desserter ut av den uttakbare bollen.
- Ikke oppbevar frosne desserter eller drikker i den uttakbare bollen.

- Ta desserter ut av den uttakbare bollen med en gummispatel, en plastskje eller en treskje.
- Oppbevar desserten i en lufttett plastbeholder.
- Merk plastbeholderen med dato og type dessert.
- Plasser plastbeholderen i fryseren.

Rengjøring og vedlikehold

Apparatet skal rengjøres etter hvert bruk.

Advarsel!
- Før rengjøring eller vedlikehold må du trekke nettpluggen ut av stikkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.
- Ikke senk apparatet i vann eller andre væsker for å rense det.

Forsiktig!
- Ikke bruk aggressive eller skurende rensemidler til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skarpe objekter til å rengjøre apparatet.

- Kontroller jevnlig om det er skader på apparatet.
- Rengjør apparatet med en fuktig klut.
- Tørk av apparatet med en ren, tørr klut.
- Vask tilbehøret i såpevann. Tørk tilbehøret fullstendig.
- Oppbevar apparatet med tilbehør på et tørt sted og utilgjengelig for barn.

Ansvarsfraskrivelse

Gjenstand for endring; spesifikasjonene kan endres uten videre varsel.

Onnittelut!

Olet hankkinut Princess-kodinkoneen. Tavoitteemme on tarjota tyylikkäästi suunniteltuja laatutuotteita kohtuulliseen hintaan. Toivomme, että nautit laitteen käytöstä monen vuoden ajan.

Käyttöohjeet

Käyttöohjeet on kerätty vastaavaan osioon. Lue laitteen turvallisuusohjeet käyttöohjeisiin tutustumisen yhteydessä.

Turvallisuusohjeet

Varoitus!

- Verkkovirralla toimivia laitteita käytettäessä on aina noudatettava perusturvallisuus-ohjeita tulipalon tai sähköiskun aiheuttaman loukkaantumisriskin vähentämiseksi.
- Älä käytä laitetta kylpyammeiden, suihkujen, pesualtaiden tai muiden vettä sisältävien astioiden lähellä.
- Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa.
- Laitteen käyttötarkoitus on kuvattu tässä käyttöoppaassa. Muiden kuin suositeltujen varusteiden käyttö tai toimenpiteiden suoritus voi aiheuttaa henkilövahinkovaaran.
- Säilytä käyttöohjeet tulevia käyttökertoja varten.
- Valvo aina lapsia varmistaaksesi, etteivät he leiki laitteella.
- Vaaratilanteita voi syntyä, jos laitetta käyttävät lapset tai henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkumisrajoitteita tai joilla ei ole riittävää tuntemusta tai kokemusta. Heidän turvallisuudestaan vastaavien henkilöiden on ohjattava tai valvottava heitä laiteen käytössä.

Käyttö

- Noudata aina varovaisuutta laitteen käytössä.
- Varo kuumia osia. Alusta voi kuumentua laitteen käytön aikana.
- Suojaa laite aina vedeltä tai huomattavalta kosteudelta.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä. Älä käytä laitetta avojaloin.
- Sijoita virtajohto huolellisesti niin, että se ei roiku työtason reunaa vasten eikä siihen voi vahingossa takertua tai kompastua.
- Älä vedä virtajohdosta silloin, kun irrotat pistokkeen verkkovirtalähteestä. Suojaa virtajohto kuumuudelta, öljyltä ja teräviltä reunoilta.
- Älä irrota laitteen osia tai varusteita silloin, kun sen pistoke on kytkettynä verkkovirta-lähteeseen. Irrota pistoke aina ensin verkkovirtalähteestä.
- Jos virtajohto vaurioituu käytön aikana, irrota pistoke välittömästi verkkovirtalähteestä. Älä kosketa virtajohtoa ennen kuin olet irrottanut pistokkeen verkkovirtalähteestä.
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä, kun laite ei ole käytössä, ennen kokoamista tai purkamista sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.

Muiden turvallisuus

- Älä salli lasten tai muiden henkilöiden, jotka eivät tunne kyseisiä ohjeita, käyttää laitetta.
- Älä salli lasten tai eläinten tulla työskentelyalueen lähelle. Älä salli lasten tai eläinten koskea laitetta tai virtajohtoa. Kun laitetta käytetään lasten läheisyydessä, laitteen käyttöä on valvottava tarkasti.

Käytön jälkeen

- Irrota virtajohto verkkovirrasta ja anna laitteen jäähtyä ennen kuin jätät sen ilman valvontaa tai vaihdat, puhdistat tai tutkit mitään laitteen osaa.
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa silloin, kun sitä ei käytetä. Varmista, etteivät lapset pääse varastoitujen laitteiden luo.

Tutkinta ja korjaukset

- Tarkasta laite ennen käyttöä vaurioituneiden tai viallisten osien varalta. Tutki laite rikkoutuneiden osien, vaurioituneiden kytkimien tai muiden vaurioiden osalta, jotka saattavat vaikuttaa sen toimintaan.
- Älä käytä laitetta, mikäli jokin osa on vaurioitunut tai viallinen.
- Korjauta tai vaihdata vaurioitunut tai viallinen osa valtuutetussa huoltopalvelussa. Älä koskaan yritä poistaa tai vaihtaa mitään osaa itse.

- Tarkasta virtajohto ennen käyttöä kulumisen tai vaurioitumisen varalta.
- Älä käytä laitetta, mikäli virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen. Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.

Jäätelökoneiden turvallisuusohjeet

- Tarkista aina ennen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintöjä.
- Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Käytä tarvittaessa maadoitettua ja sopivan halkaisijan omaavaa jatkojohtoa (vähintään 3 x 1 mm^2).
- Asenna turvallisuuden lisäämiseksi vikavirtasuojakytkin (RCD), jonka käyttövirta ei ylitä arvoa 30 mA.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Varmista, ettei virtajohdon pistokkeisiin tai jatkojohtoon pääse vettä.
- Kelaa virtajohto ja jatkojohto aina kokonaan auki.
- Älä käytä laitetta ulkoilmassa.
- Älä käytä laitetta ilman kulhon kantta.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Pidä kädet loitolla laitteen liikkuvista osista.
- Pidä pitkät hiukset ja löysä vaatetus loitolla liikkuvista osista.
- Pidä lastat ja muut keittiövälineet loitolla laitteen liikkuvista osista.
- Älä käytä teräviä esineitä tai keittiövälineitä laitteen irrotettavassa kulhossa.
- Käytä irrotettavassa kulhossa ainoastaan kumilastaa, muovikauhaa tai puulusikkaa.
- Älä aseta irrotettavaa kulhoa tuleen, kuumien astioiden tai liesien päälle.
- Pidä laite kaukana lämpölähteistä.
- Varmista, ettei laite koske syttyviin materiaaleihin.
- Älä irrota laitteen alustaa tulipalo-, sähköisku- tai henkilövahinkovaaran välttämiseksi.
- Älä liikuta laitetta silloin, kun se on kytketty päälle.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.

Kuvaus (kuva A)

282600 Princess-jäätelokoneesi on suunniteltu jäätelön ja muiden jäädytettyjen jälkiruokien valmistamiseen. Laite sopii vain kotikäyttöön.

1. Ohjauspaneeli
2. Digitaalinen näyttö
3. POWER-painike
4. START/STOP-painike
5. TIMER-painike
6. Sekoituksen merkkivalo (vihreä)
7. Jäähdytyksen merkkivalo (punainen)
8. Pysyvä kulho
9. Irrotettava kulho
10. Tiivisterengas
11. Sekoitusvarsi
12. Kulhon kansi
13. Kulhon kannen suoja
14. Moottori
15. Mittakuppi
16. Mittalusikka

Pakkauksen sisältö

- Jäätelökone
- Irrotettava kulho
- Sekoitusvarsi
- Kulhon kansi
- Kulhon kannen suoja
- Moottori
- Tiivisterengas
- Mittakuppi
- Mittalusikka

Käyttöönotto

Valmistus

- Puhdista laite.
  Lue kappale ”Puhdistus ja ylläpito”.
- Puhdista lisävarusteet.
  Lue kappale ”Puhdistus ja ylläpito”.

Kokoaminen

Varoitus!

- Ennen kokoamista, kytke laite aina pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Ennen irrotettavan kulhon asentamista pysyvään kulhoon on varmistettava, että irrotettavan kulhon ulko-osa ja pysyvän kulhon sisäosa ovat kuivia. Irrotettava ja pysyvä kulho voivat jäätyä yhteen.

PRINCESS®

Laitteen kokoaminen (kuva B - D)

- Aseta tiivisterengas (10) pysyvän kulhon (8) päälle.
- Asenna irrotettava kulho (9) pysyvään kulhoon (8).
- Asenna sekoitusvarsi (11) irrotettavaan kulhoon (9). Sekoitusvarren (11) alaosa on irrotettavan kulhon (9) keskellä.

Huomio! Sekoitusvarsi (11) ei sovi hyvin irrotettavaan kulhoon (9) automaattisesti. Kulhon kansi (12) tulee asentaa irrotettavaan kulhoon (9) ja sekoitusvarsi (11) on asetettava kulhon kannen (12) keskelle.

- Asenna kulhon kansi (12) irrotettavaan kulhoon (9). Varmista, että sekoitusvarren (11) yläosa asennetaan kulhon kannen (11) keskelle. Kiristä kulhon kansi (12) kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Asenna kulhon kannen suoja (13) kulhon kanteen (12).
- Asenna moottori (14) kulhon kanteen (12).

Huomio! Varmista, että sekoitusvarren (11) yläosan reikä kohdistuu moottorin (14) akselin muotoon (kuva D).

Käyttö

Päälle ja pois päältä kytkeminen (kuva A)

- Kytke laite päälle painamalla POWER-painiketta (3). Digitaalisessa näytössä (2) näkyy ”50:00”.
- Kytke laite pois päältä painamalla POWER-painiketta (3) uudelleen.

Aika-asetus (kuva A)

Vaadittu aika voidaan asettaa TIMER-painikkeella (5). Oletusarvo on 50 minuuttia.

- Paina TIMER-painiketta (5) 1x asettaaksesi ajan 40 minuuttiin.
  Digitaalisessa näytössä (2) näkyy ”40:00”.
- Paina TIMER-painiketta (5) 2x asettaaksesi ajan 30 minuuttiin.
  Digitaalisessa näytössä (2) näkyy ”30:00”.
- Paina TIMER-painiketta (5) 3x asettaaksesi ajan 10 minuuttiin.
  Digitaalisessa näytössä (2) näkyy ”10:00”.
- Paina TIMER-painiketta (5) 4x asettaaksesi ajan 50 minuuttiin. Digitaalisessa näytössä (2) näkyy ”50:00”.

Laitteen käynnistys ja pysäytys (kuva A)

- Jos aika asetetaan, käynnistä sekoitusprosessi painamalla START/STOP-painiketta (4). Sekoituksen merkkivalo (6) syttyy. Prosessin aikana digitaalisessa näytössä (2) näkyy kuluva aika.
- 2 minuutin jälkeen jäähdytysprosessi käynnistyy automaattisesti. Jäähdytyksen merkkivalo (7) syttyy.
- Prosessi voidaan keskeyttää jollakin seuraavista tavoista:
  - Paina START/STOP-painiketta (4) 2 sekunnin ajan.
  - Paina POWER-painiketta (3).
- Jos prosessi suoritetaan loppuun, laitteesta kuuluu merkkiääni 10 kertaa. Digitaalisessa näytössä (2) näkyy ”00:00:00”.

Ajan säätö (kuva A)

Käytön aikana

Jos laite on käynnissä, aikaa voidaan säätää TIMER-painikkeella (5). Oletusarvo on 50 minuuttia.

- Paina TIMER-painiketta (5) 1x lisätäksesi aikaan 5 minuuttia.
- Aina kun TIMER-painiketta (5) painetaan, aikaan lisätään 5 minuuttia.

Käytön jälkeen

Jos jälkiruokaa on riittämätön määrä prosessin loppuun suorituksen jälkeen, laite voidaan käynnistää uudelleen painamalla START/STOP-painiketta (4).

- Paina START/STOP-painiketta (4) 2 sekunnin ajan.
- Paina tarvittaessa TIMER-painiketta (5) ajan asettamiseksi.
- Paina START/STOP-painiketta (4) laitteen käynnistämiseksi.

Lisäjäähdytystoiminto

Laitteessa on lisäjäähdytystoiminto. Jos laitetta ei kytketä pois päältä 10 minuutin sisällä prosessin loppuun suorituksen jälkeen, lisäjäähdytystoiminto aktivoituu. Jäähdytys-toiminto (ilman sekoitusta) aktivoidaan ensin 10 minuutin ajaksi ja sen jälkeen toiminto deaktivoidaan 10 minuutin ajaksi. 60 minuutin jälkeen lisäjäähdytystoiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Huomio!
- Jos haluat käyttää lisäjäähdytystoimintoa prosessin jälkeen, poista ensin moottoriyksikkö sen liiallisen kulumisen välttämiseksi.

Vinkkejä laitteen käyttöön (kuva B & C)

Huomio!
- Älä poista moottoriyksikköä (14) käytön aikana.
- Pidä kulhon kansi (12) ja kulhon kannen suoja (13) suljettuina käytön aikana.

- Valmista ruoka-ainekset.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Aseta ruoka-ainekset irrotettavaan kulhoon (9).

Huom! Varmista, ettei irrotettavaa kulhoa (9) täytetä yli 80% sen tilavuudesta. Jälkiruoka laajenee prosessin aikana.
- Aseta tiivisterengas (8) paikoilleen.
- Asenna irrotettava kulho (9).
- Asenna sekoitusvarsi (11).
- Asenna kulhon kansi (12).
- Asenna kulhon kannen suoja (13).
- Asenna moottori (14).
- Kytke laite päälle.
- Aseta tarvittaessa valmistusprosessin aika.
- Käynnistä valmistusprosessi.
- Pidä kulhon kansi (12) ja kulhon kannen suoja (13) mahdollisimman hyvin suljettuina käytön aikana. Avaa ainoastaan kulhon kansi (12) ja kulhon kannen suoja (13) tarkistaaksesi, onko prosessi suoritettu loppuun.
- Kytke laite aina pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.

Reseptejä

Vaniljajäätelö

Ainekset	Määrä
Täysi maito (kylmä)	1 kuppia
Sokeri	3/4 kuppia
Kermavaahto (kylmä)	2 kuppia
Vaniljauute (puhdas)	1 - 2 tl

- Sekoita maitoa ja sokeria varsisekoittimella (alhaisella nopeudella) tai vispilällä, kunnes sokeri liukenee.
- Kaada kermavaahto ja vanilja sekoitukseen.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Käynnistä valmistusprosessi.
- Jäähdytysaika: Jäähdytyksen oletusarvo on 50 minuuttia. Jäähdytysaika voidaan asettaa omien mieltymyksien mukaisesti ennen käyttöä tai sitä voidaan säätää käytön aikana ja sen jälkeen.
- Annoksien määrä (1/2 kuppia): 10.

Suklaajäätelö

Ainekset	Määrä
Täysi maito (kylmä)	1 kuppi
Sokeri	1/2 kuppia
Tumma suklaa/maitosuklaa (paloja)	225 g
Kermavaahto (kylmä)	2 kuppia
Vaniljauute (puhdas)	1 tl

- Kuumenna maitoa, kunnes se saavuttaa kiehumispisteen.
- Sekoita suklaata ja sokeria tehosekoittimella tai yleissekoittimella (pulssitila), kunnes suklaa on silppoutunut hyvin.
- Kaada kuuma maito sekoitukseen, kunnes sekoituksesta tulee tasaista.
- Anna sekoituksen jäähtyä täysin.
- Kaada kermavaahto ja vanilja sekoitukseen.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Käynnistä valmistusprosessi.
- Jäähdytysaika: Jäähdytyksen oletusarvo on 50 minuuttia. Jäähdytysaika voidaan asettaa omien mieltymyksien mukaisesti ennen käyttöä tai sitä voidaan säätää käytön aikana ja sen jälkeen.
- Annoksien määrä (1/2 kuppia): 10.

Mansikkajäätelö

Ainekset	Määrä
Täysi maito (kylmä)	1 kuppia
Sokeri	1 kuppi
Mansikka (viipaloitu)	400 g
Sitruunamehu (tuore)	3 rkl
Kermavaahto (kylmä)	2 kuppia
Vaniljauute (puhdas)	1 tl

- Sekoita mansikoita, sitruunamehua ja 1/3 sokeria tehosekoittimella.
- Anna mansikoiden liota 2 tunnin ajan.

- Sekoita maitoa ja sokeria varsisekoittimella (alhaisella nopeudella) tai vispilällä, kunnes sokeri liukenee.
- Sekoita kermavaahto, vanilja ja mansikoista saatu mehu sekoitukseen.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Käynnistä valmistusprosessi.
- Lisää mansikat silloin, kun prosessin loppuun on enää 5 minuuttia.
- Jäähdytysaika: Jäähdytyksen oletusarvo on 50 minuuttia. Jäähdytysaika voidaan asettaa omien mieltymyksien mukaisesti ennen käyttöä tai sitä voidaan säätää käytön aikana ja sen jälkeen.
- Annoksien määrä (1/2 kuppia): 12.

Kahvijäätelö

Ainekset	Määrä
Täysi maito (kylmä)	1 kuppi
Sokeri	3/4 kuppia
Pikakahvi/espresso	2 rkl
Kermavaahto (kylmä)	2 kuppia
Vaniljauute (puhdas)	1 tl

- Sekoita maitoa, sokeria ja pikakahvia/ espressoa varsisekoittimella (alhaisella nopeudella) tai vispilällä, kunnes sokeri ja pikakahvi/espresso liukenevat.
- Kaada kermavaahto ja vanilja sekoitukseen.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Käynnistä valmistusprosessi.
- Jäähdytysaika: Jäähdytyksen oletusarvo on 50 minuuttia. Jäähdytysaika voidaan asettaa omien mieltymyksien mukaisesti ennen käyttöä tai sitä voidaan säätää käytön aikana ja sen jälkeen.
- Annoksien määrä (1/2 kuppia): 10.

Sitruunasorbetti

Ainekset	Määrä
Sokeri	2 kuppia
Vesi	2 kuppia
Sitruunamehu (tuore)	1,5 kuppia
Sitruunan kuori	1 rkl

- Aseta vesi ja sokeri kattilaan.
- Kuumenna sekoitusta (keskitasoisella lämmillä), kunnes se saavuttaa kiehumispisteen.
- Anna sekoituksen kiehua hiljaa (alhaisella lämmöllä), kunnes sokeri liukenee. (Älä sekoita sekoitusta.)
- Anna sekoituksen jäähtyä täysin.
- Sekoita sitruunamehu ja sitruunan kuori sekoitukseen.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Käynnistä valmistusprosessi.
- Jäähdytysaika: Jäähdytyksen oletusarvo on 50 minuuttia. Jäähdytysaika voidaan asettaa omien mieltymyksien mukaisesti ennen käyttöä tai sitä voidaan säätää käytön aikana ja sen jälkeen.
- Annoksien määrä (1/2 kuppia): 8.

Mansikkasorbetti

Ainekset	Määrä
Sokeri	1 kuppi
Vesi	1 kuppi
Maissisiirappi	1/4 kuppia
Mansikka	
(halkaistu neljään osaan)	200 g
Sitruuna-/limemehu (tuore)	6 rkl

- Aseta vesi ja sokeri kattilaan.
- Kuumenna sekoitusta (keskitasoisella lämmillä), kunnes se saavuttaa kiehumispisteen.
- Anna sekoituksen kiehua hiljaa (alhaisella lämmöllä), kunnes sokeri liukenee. (Älä sekoita sekoitusta.)
- Anna sekoituksen jäähtyä täysin.
- Sekoita mansikoita ja sitruuna-/limemehua tehosekoittimella tai yleiskoneella (pulssitila), kunnes sekoituksesta tulee tasaista.
- Paina sekoitusta hienon siivilän läpi js poista ylijäämät.
- Sekoita jäähdytetty sokerisiirappi ja maissisiirappi sekoitukseen.
- Anna sekoituksen jäähtyä täysin.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Käynnistä valmistusprosessi.
- Jäähdytysaika: Jäähdytyksen oletusarvo on 50 minuuttia. Jäähdytysaika voidaan asettaa omien mieltymyksien mukaisesti ennen käyttöä tai sitä voidaan säätää käytön aikana ja sen jälkeen.
- Annoksien määrä (1/2 kuppia): 10.

Mangosorbetti

Ainekset	Määrä
Sokeri	2/3 kuppia
Maissisiirappi	1/2 kuppia
Mango (kuutioitu)	4
Sitruuna-/limemehu (tuore)	6 rkl

- Sekoita mangoa ja sitruuna-/limemehua tehosekoittimella tai yleiskoneella (pulssitila), kunnes sekoituksesta tulee tasaista.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Käynnistä valmistusprosessi.
- Jäähdytysaika: Jäähdytyksen oletusarvo on 50 minuuttia. Jäähdytysaika voidaan asettaa omien mieltymyksien mukaisesti ennen käyttöä tai sitä voidaan säätää käytön aikana ja sen jälkeen.
- Annoksien määrä (1/2 kuppia): 10.

Jäädytetty suklaajogurtti

Ainekset	Määrä
Täysi maito (kylmä)	1 kuppi
Vähärasvainen vaniljajogurtti	2 kuppia
Sokeri	1/4 kuppia
Tumma suklaa/maitosuklaa (paloja)	170 g

- Sekoita maitoa ja suklaata tehosekoittimella tai yleiskoneella (pulssitila), kunnes sekoituksesta tulee tasaista.
- Sekoita vaniljajogurtti ja sokeri sekoitukseen, kunnes sokeri on liuennut.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Käynnistä valmistusprosessi.
- Jäähdytysaika: Jäähdytyksen oletusarvo on 50 minuuttia. Jäähdytysaika voidaan asettaa omien mieltymyksien mukaisesti ennen käyttöä tai sitä voidaan säätää käytön aikana ja sen jälkeen.
- Annoksien määrä (1/2 kuppia): 8.

Jäädytetty marjajogurtti

Ainekset	Määrä
Täysi maito (kylmä)	1/2 kuppia
Vähärasvainen vaniljajogurtti	2 kuppia
Sokeri	1/4 kuppia
Pakastemarjat (sose)	340 g

- Sekoita vaniljauutetta, maitoa ja sokeria varsisekoittimella (alhaisella nopeudella) tai vispilällä, kunnes sokeri liukenee.
- Sekoita marjasose sekoitukseen.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Käynnistä valmistusprosessi.
- Jäähdytysaika: Jäähdytyksen oletusarvo on 50 minuuttia. Jäähdytysaika voidaan asettaa omien mieltymyksien mukaisesti ennen käyttöä tai sitä voidaan säätää käytön aikana ja sen jälkeen.
- Annoksien määrä (1/2 kuppia): 8.

Jäädytetty persikkajogurtti

Ainekset	Määrä
Vähärasvainen vaniljajogurtti	2 kuppia
Sokeri	1/3 kuppia
Persikka (mehu)	400 g

- Valuta persikat. Ota erilleen puolikuppia persikkamehua.
- Silppua persikat tehosekoittimella tai yleiskoneella (pulssitila).
- Sekoita vaniljajogurtti, sokeri ja persikkamehu sekoitukseen, kunnes sokeri on liuennut.
- Kaada sekoitus irrotettavaan kulhoon.
- Käynnistä valmistusprosessi.
- Jäähdytysaika: Jäähdytyksen oletusarvo on 50 minuuttia. Jäähdytysaika voidaan asettaa omien mieltymyksien mukaisesti ennen käyttöä tai sitä voidaan säätää käytön aikana ja sen jälkeen.
- Annoksien määrä (1/2 kuppia): 8.

Jälkiruokien säilytys

Varoitus!

- Älä säilytä jälkiruokia pakastimessa yli 2 wiikon ajan.
- Älä jäädytä jo sulaneita tuotteita uudelleen.
- Älä nauti jälkiruokia, jotka ovat sulaneet.

Huomio!

- Älä poista jälkiruokia irrotettavasta kulhosta teräviä tai metallisia välineitä käyttäen.
- Älä säilytä pakastettuja jälkiruokia irrotettavassa kulhossa

- Poista jälkiruoka irrotettavasta kulhosta käyttäen kumikaavinta, muovikauhaa tai puulusikkaa.
- Aseta jälkiruoka ilmatiiviseen muoviastiaan.

- Merkitse muoviastiaan valmistuspäivämäärä ja jälkiruokatyyppi.
- Aseta muoviastia pakastimeen.

Puhdistus ja ylläpito

Laite on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen.

Varoitus!
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ennen puhdistusta tai huoltoa ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin pesunesteisiin.

Huomio!
- Älä käytä voimakkaita tai kuluttavia puhdistusaineita laitteen puhdistukseen.
- Älä käytä teräviä esineitä laitteen puhdistamiseen.

- Tarkista laite säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta.
- Puhdista laite kostealla pyyhkeellä. Kuivaa laite puhtaalla ja kuivalla pyyhkeellä.
- Puhdista lisävarusteet saippuavedellä. Kuivaa lisävarusteet huolellisesti.
- Säilytä laitetta ja sen lisävarusteita kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.

Vastuuvapauslauseke

Ominaisuuksia voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Parabéns!

Adquiriu um aparelho da gama de produtos para o lar Princess. O nosso objectivo é fornecer produtos de qualidade com um design atraente e a um preço acessível. Esperamos que desfrute deste aparelho durante muitos anos.

Instruções de utilização

As instruções de utilização foram reunidas na secção correspondente. Familiarize-se com as instruções de segurança quando consultar as instruções de utilização.

Instruções de segurança

Atenção!

- Durante a utilização de aparelhos alimentados por corrente eléctrica, terá de seguir sempre as instruções básicas de segurança para reduzir o risco de incêndio, choque eléctrico e ferimentos pessoais.
- Não utilize o aparelho próximo de banheiras, chuveiros, lavatórios ou outros recipientes que contenham água.
- Leia atentamente todo o manual antes de utilizar.
- A utilização prevista para o aparelho é descrita neste manual. A utilização de qualquer acessório ou a realização de qualquer operação com este aparelho para além das recomendadas poderá resultar em risco de ferimentos pessoais.
- Guarde este manual para futura referência.
- Vigie sempre as crianças para que não brinquem com o aparelho.
- A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas com incapacidade física, sensorial, mental ou motora, assim como a falta dos conhecimentos e experiência necessários podem criar situações de perigo. As pessoas responsáveis pela sua segurança devem facultar instruções explícitas ou supervisionar a utilização do aparelho.

Utilização

- Tenha sempre cuidado durante a utilização do aparelho.
- Tenha cuidado com as peças quentes. A superfície pode aquecer quando o aparelho está a ser utilizado.
- Proteja sempre o aparelho de água ou humidade excessiva.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas. Não utilize o aparelho com os pés descalços.
- Oriente cuidadosamente o cabo de alimentação de modo a garantir que não fica pendurado na extremidade de uma bancada de trabalho e que não pode ser acidentalmente pisado ou puxado.
- Nunca puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada. Mantenha o cabo de alimentação afastado de calor, óleo e extremidades afiadas.
- Não retire qualquer peça ou acessório com a ficha ligada na tomada. Desligue sempre primeiro a ficha da tomada.
- Se o cabo de alimentação se danificar durante a utilização, desligue imediatamente a ficha da tomada. Não toque no cabo de alimentação antes de desligar a ficha da tomada.
- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.

Segurança de terceiros

- Não permita a utilização do aparelho por crianças ou qualquer pessoa não familiarizada com estas instruções.
- Não permita que crianças ou animais se aproximem da área de trabalho. Não permita que crianças ou animais toquem no aparelho ou no cabo de alimentação. É necessária supervisão sempre que o aparelho seja utilizado próximo de crianças.

Após a utilização

- Desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer antes de o deixar sem vigilância e antes de substituir, limpar ou inspeccionar quaisquer peças do mesmo.
- Quando não estiver a utilizar o aparelho, guarde-o num local seco. Certifique-se de que as crianças não têm acesso a aparelhos armazenados.

Inspecção e reparações

- Antes de utilizar, verifique se o aparelho possui peças danificadas ou com defeito. Inspeccione o aparelho quanto a peças partidas, danos em interruptores e outras condições que possam afectar o seu funcionamento.
- Não utilize o aparelho se este possuir qualquer peça danificada ou com defeito.
- Solicite a reparação ou substituição de qualquer peça danificada ou com defeito a um agente autorizado. Nunca tente retirar ou substituir você mesmo qualquer peça.
- Antes de utilizar, verifique se o cabo de alimentação apresenta desgaste ou danos.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos, deverão ser substituídos pelo fabricante ou um agente autorizado.

Instruções de segurança para máquinas de gelados

- Antes de utilizar, assegure-se de que a tensão de rede corresponde à indicada na placa de identificação do aparelho.
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra. Se necessário, utilize um cabo de extensão com ligação à terra de diâmetro adequado (pelo menos, 3 x 1 mm²).
- Para uma maior protecção, instale um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente de funcionamento nominal residual que não exceda 30 mA.
- O aparelho não permite o controlo através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Certifique-se de que não entra água nos pinos de contacto das fichas do cabo de alimentação e do cabo de extensão.
- Desenrole sempre totalmente o cabo de alimentação e o cabo de extensão.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não utilize o aparelho sem a cobertura da cuba.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Mantenha as mãos afastadas das peças em movimento.
- Mantenha cabelo comprido e vestuário solto afastado das peças em movimento.
- Mantenha as espátulas e outros utensílios de cozinha afastados das peças em movimento.
- Não utilize objectos pontiagudos ou utensílios de cozinha na cuba amovível. Utilize apenas uma espátula de borracha, uma colher de plástico ou uma colher de pau na cuba amovível.
- Não coloque a cuba amovível sobre chamas, placas quentes ou fogões.
- Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor.
- Certifique-se de que o aparelho não entra em contacto com materiais inflamáveis.
- Não desmonte a base para reduzir o risco de incêndio, choque eléctrico e ferimentos pessoais.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver ligado.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a respectiva utilização.

Descrição (fig. A)

A sua máquina de gelados 282600/282601 Princess foi concebida para fazer gelados e outras sobremesas geladas. O aparelho é adequado apenas para utilização doméstica.

1. Painel de operações
2. Visor digital
3. Botão POWER
4. Botão START/STOP
5. Botão TIMER
6. Indicador de mistura (verde)
7. Indicador de arrefecimento (vermelho)
8. Cuba fixa
9. Cuba amovível
10. Anel vedante
11. Braço de mistura
12. Cobertura da cuba
13. Tampa da cobertura da cuba
14. Unidade do motor
15. Copo de medição
16. Colher de medição

Conteúdo da embalagem

- Máquina de gelados
- Cuba amovível
- Braço de mistura
- Cobertura da cuba
- Tampa da cobertura da cuba
- Unidade do motor
- Anel vedante
- Copo de medição
- Colher de medição

Utilização inicial

Preparação

- Limpe o aparelho.
  Consulte ”Limpeza e manutenção”.
- Limpe os acessórios.
  Consulte ”Limpeza e manutenção”.

Montagem

Atenção!

- Antes da montagem, desligue sempre o aparelho no interruptor e retire a ficha da tomada.
- Antes de montar a cuba amovível na cuba fixa, certifique-se de que o exterior da cuba amovível e o interior da cuba fixa estão secos. A cuba amovível e a cuba fixa podem ficar congeladas uma à outra.

Montagem do aparelho (fig. B - D)

- Coloque o anel vedante (10) na parte superior da cuba fixa (8).
- Monte a cuba amovível (9) na cuba fixa (8).
- Monte o braço de mistura (11) na cuba amovível (9). A parte inferior do braço de mistura (11) pousa no centro da cuba amovível (9).

Cuidado! O braço de mistura (11) não encaixa firmemente na cuba amovível (9) de forma automática. A cobertura da cuba (12) deve ser primeiro montada na cuba amovível (9) com o braço de mistura (11) colocado no centro da cobertura da cuba (12).

- Monte a cobertura da cuba (12) na cuba amovível (9). Certifique-se de que a parte superior do braço de mistura (11) é colocada no centro da cobertura da cuba (12). Aperte a cobertura da cuba (12) rodando-a para a direita.
- Coloque a tampa da cobertura da cuba (13) na cobertura da cuba (12).
- Monte a unidade do motor (14) na cobertura da cuba (12).

Cuidado! Certifique-se de que o orifício na parte superior do braço de mistura (11) fica alinhado com o formato do veio da unidade do motor (14) (fig. D).

Utilização

Ligação e desligação (fig. A)

- Prima o botão POWER (3) para ligar o aparelho. O visor digital (2) apresenta ”50:00”.
- Prima novamente o botão POWER (3) para desligar o aparelho.

Regulação do tempo (fig. A)

O tempo necessário pode ser regulado utilizando o botão TIMER (5).
O tempo predefinido é de 50 minutos.

- Prima o botão TIMER (5) 1x para regular o tempo para 40 minutos. O visor digital (2) apresenta ”40:00”.
- Prima o botão TIMER (5) 2x para regular o tempo para 30 minutos. O visor digital (2) apresenta ”30:00”.
- Prima o botão TIMER (5) 3x para regular o tempo para 10 minutos. O visor digital (2) apresenta ”10:00”.
- Prima o botão TIMER (5) 4x para regular o tempo para 50 minutos. O visor digital (2) apresenta ”50:00”.

Iniciação e paragem do aparelho (fig. A)

- Se o tempo tiver sido definido, prima o botão START/STOP (4) para iniciar o processo de mistura. O indicador de mistura (6) acende-se. O visor digital (2) faz a contagem decrescente durante o processo.
- Após 2 minutos, o processo de arrefecimento é automaticamente iniciado. O indicador de arrefecimento (7) acende-se.
- Para interromper o processo, realize uma das seguintes acções:

PRINCESS®

- Prima o botão START/STOP (4) durante 2 segundos.
- Prima o botão POWER (3).

- Se o processo for concluído, um avisador acústico irá emitir um sinal sonoro 10 vezes para indicar o fim do processo. O visor digital (2) apresenta ”00:00”.

Ajuste do tempo (fig. A)

Durante a utilização

Se o aparelho estiver a funcionar, o tempo pode ser regulado utilizando o botão TIMER (5). O tempo predefinido é de 50 minutos.

- Prima o botão TIMER (5) 1x para aumentar o tempo em 5 minutos.
- Sempre que o botão TIMER (5) é premido, o tempo aumenta 5 minutos.

Após a utilização

Se a sobremesa não apresentar uma qualidade satisfatória após a conclusão do processo, o aparelho pode ser reiniciado utilizando o botão START/STOP (4).

- Prima o botão START/STOP (4) durante 2 segundos.
- Se necessário, prima o botão TIMER (5) para regular o tempo.
- Prima o botão START/STOP (4) para ligar o aparelho.

Função de arrefecimento prolongado

O aparelho encontra-se equipado com uma função de arrefecimento prolongado. Se o aparelho não for desligado 10 minutos após a conclusão do processo, a função de arrefecimento prolongado será automaticamente activada. A função de arrefecimento (sem função de mistura) será primeiro activada durante 10 minutos e depois desactivada durante 10 minutos. Após 60 minutos, o processo de arrefecimento prolongado será automaticamente desactivado.

Cuidado!

- Se pretender utilizar a função de arrefecimento prolongado no final do processo, retire primeiro a unidade do motor para evitar desgaste acelerado.

Sugestões de utilização (fig. B & C)

Cuidado!

- Não retire a unidade do motor (14) durante a utilização.
- Mantenha a cobertura da cuba (12) e a tampa da cobertura da cuba (13) fechadas durante a utilização.

- Prepare os ingredientes.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Coloque os ingredientes na cuba amovível (9).

Nota! Certifique-se de que não excede os 80% de capacidade da cuba amovível (9) quando coloca os ingredientes. A sobremesa aumenta de volume durante o processo.

- Coloque o anel vedante (8).
- Monte a cuba amovível (9).
- Monte o braço de mistura (11).
- Coloque a cobertura da cuba (12).
- Coloque a tampa da cobertura da cuba (13).
- Monte a unidade do motor (14).
- Ligue o aparelho.
- Se necessário, regule o tempo para o processo de confecção de sobremesas.
- Inicie o processo de confecção de sobremesas.
- Mantenha a cobertura da cuba (12) e a tampa da cobertura da cuba (13) fechadas o máximo de tempo possível durante o processo. Abra apenas a cobertura da cuba (12) e a tampa da cobertura da cuba (13) para verificar se o processo foi concluído.
- Após a utilização, desligue o aparelho no interruptor e retire a ficha da tomada.

Receitas

Gelado de baunilha

Ingredientes	Quantidade
Leite gordo (frio)	1 copo
Açúcar	3/4 copo
Natas batidas (frias)	2 copos
Extracto de baunilha (puro)	1 - 2 colheres de chá

- Utilize uma varinha mágica (baixa velocidade) ou um batedor para misturar o leite e o açúcar até o açúcar se dissolver.

- Junte as natas e a baunilha a essa mistura e mexa.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Inicie o processo de confecção de sobremesas.
- Tempo de arrefecimento: O tempo de arrefecimento predefinido é de 50 minutos. O tempo de arrefecimento pode ser regulado da forma que pretender antes de utilizar ou durante e após a utilização.
- Doses (1/2 copo): 10.

Gelado de chocolate

Ingredientes	Quantidade
Leite gordo (frio)	1 copo
Açúcar	1/2 copo
Chocolate amargo/semi-amargo (pedaços)	225 g
Natas batidas (frias)	2 copos
Extracto de baunilha (puro)	1 colher de chá

- Aqueça o leite até que comece a ferver.
- Utilize um liquidificador ou uma picadora (modo de impulso) para misturar o chocolate e o açúcar até o chocolate ficar cortado em partes muito finas.
- Junte o leite quente à mistura e mexa até obter uma substância cremosa.
- Deixe a mistura arrefecer completamente.
- Junte as natas e a baunilha a essa mistura e mexa.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Inicie o processo de confecção de sobremesas.
- Tempo de arrefecimento: O tempo de arrefecimento predefinido é de 50 minutos. O tempo de arrefecimento pode ser regulado da forma que pretender antes de utilizar ou durante e após a utilização.
- Doses (1/2 copo): 10.

Gelado de morango

Ingredientes	Quantidade
Leite gordo (frio)	1 copo
Açúcar	1 copo
Morango (fatiado)	400 g
Sumo de limão (fresco)	3 colheres de sopa
Natas batidas (frias)	2 copos
Extracto de baunilha (puro)	1 colher de chá

- Utilize um batedor para misturar os morangos, o sumo de limão e 1/3 de açúcar.
- Deixe os morangos a macerar durante 2 horas.
- Utilize uma varinha mágica (baixa velocidade) ou um batedor para misturar o leite e o açúcar até o açúcar se dissolver.
- Junte as natas, a baunilha e o sumo dos morangos macerados a essa mistura e mexa.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Inicie o processo de confecção de sobremesas.
- Adicione os morangos 5 minutos antes do fim do processo.
- Tempo de arrefecimento: O tempo de arrefecimento predefinido é de 50 minutos. O tempo de arrefecimento pode ser regulado da forma que pretender antes de utilizar ou durante e após a utilização.
- Doses (1/2 copo): 12.

Gelado de café

Ingredientes	Quantidade
Leite gordo (frio)	1 copo
Açúcar	3/4 copo
Café instantâneo/expresso	2 colheres de sopa
Natas batidas (frias)	2 copos
Extracto de baunilha (puro)	1 colher de chá

- Utilize uma varinha mágica (baixa velocidade) ou um batedor para misturar o leite, o açúcar e o café instantâneo/expresso até o açúcar e o café instantâneo/expresso se dissolverem.
- Junte as natas e a baunilha a essa mistura e mexa.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Inicie o processo de confecção de sobremesas.
- Tempo de arrefecimento: O tempo de arrefecimento predefinido é de 50 minutos. O tempo de arrefecimento pode ser regulado da forma que pretender antes de utilizar ou durante e após a utilização.
- Doses (1/2 copo): 10.

Sorvete de limão

Ingredientes	Quantidade
Açúcar	2 copos
Água	2 copos
Sumo de limão (fresco)	1,5 copo
Zesto de limão	1 colher de sopa

- Coloque a água e o açúcar numa caçarola.
- Aqueça a mistura (a temperatura média) até levantar fervura.
- Deixe a mistura cozer em fogo lento até o açúcar se dissolver. (Não mexa.)
- Deixe a mistura arrefecer completamente.
- Junte o sumo de limão e zesto de limão a essa mistura e mexa.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Inicie o processo de confecção de sobremesas.
- Tempo de arrefecimento: O tempo de arrefecimento predefinido é de 50 minutos. O tempo de arrefecimento pode ser regulado da forma que pretender antes de utilizar ou durante e após a utilização.
- Doses (1/2 copo): 8.

Sorvete de morango

Ingredientes	Quantidade
Açúcar	1 copo
Água	1 copo
Xarope de glucose de milho	1/4 copo
Morango (cortado em quartos)	200 g
Sumo de limão/lima (fresco)	6 colheres de sopa

- Coloque a água e o açúcar numa caçarola.
- Aqueça a mistura (a temperatura média) até levantar fervura.
- Deixe a mistura cozer em fogo lento até o açúcar se dissolver. (Não mexa.)
- Deixe a mistura arrefecer completamente.
- Utilize um liquidificador ou uma picadora (modo de impulso) para misturar os morangos e o sumo de limão/lima até a mistura formar uma substância cremosa.
- Filtre a mistura num coador fino para remover as sementes.
- Junte o xarope de açúcar arrefecido e o xarope de glucose de milho a essa mistura e mexa.
- Deixe a mistura arrefecer completamente.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Inicie o processo de confecção de sobremesas.
- Tempo de arrefecimento: O tempo de arrefecimento predefinido é de 50 minutos. O tempo de arrefecimento pode ser regulado da forma que pretender antes de utilizar ou durante e após a utilização.
- Doses (1/2 copo): 10.

Sorvete de manga

Ingredientes	Quantidade
Açúcar	2/3 copo
Xarope de glucose de milho	1/2 copo
Manga (em cubos)	4
Sumo de limão/lima (fresco)	6 colheres de sopa

- Utilize um liquidificador ou uma picadora (modo de impulso) para misturar a manga e o sumo de limão/lima até a mistura formar uma substância cremosa.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Inicie o processo de confecção de sobremesas.
- Tempo de arrefecimento: O tempo de arrefecimento predefinido é de 50 minutos. O tempo de arrefecimento pode ser regulado da forma que pretender antes de utilizar ou durante e após a utilização.
- Doses (1/2 copo): 10.

Iogurte de chocolate gelado

Ingredientes	Quantidade
Leite gordo (frio)	1 copo
Iogurte de baunilha magro	2 copos
Açúcar	1/4 copo
Chocolate amargo/semi-amargo (pedaços)	170 g

- Utilize um liquidificador ou uma picadora (modo de impulso) para misturar o leite o chocolate até a mistura formar uma substância cremosa.
- Junte o iogurte de baunilha e o açúcar a essa mistura e mexa até o açúcar se dissolver.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Inicie o processo de confecção de sobremesas.

PT

- Tempo de arrefecimento: O tempo de arrefecimento predefinido é de 50 minutos. O tempo de arrefecimento pode ser regulado da forma que pretender antes de utilizar ou durante e após a utilização.
- Doses (1/2 copo): 8.

Iogurte de framboesa gelado

Ingredientes	Quantidade
Leite gordo (frio)	1/2 copo
Iogurte de baunilha magro	2 copos
Açúcar	1/4 copo
Mistura de framboesas gelada (em puré)	340 g

- Utilize uma varinha mágica (baixa velocidade) ou um batedor para misturar o iogurte de baunilha, o leite e o açúcar até o açúcar se dissolver.
- Junte o puré de framboesas à mistura e mexa.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Inicie o processo de confecção de sobremesas.
- Tempo de arrefecimento: O tempo de arrefecimento predefinido é de 50 minutos. O tempo de arrefecimento pode ser regulado da forma que pretender antes de utilizar ou durante e após a utilização.
- Doses (1/2 copo): 8.

Iogurte de pêssego gelado

Ingredientes	Quantidade
Iogurte de baunilha magro	2 copos
Açúcar	1/3 copo
Pêssego (em calda)	400 g

- Escorra os pêssegos. Guarde meio copo da calda.
- Utilize uma varinha mágica ou uma picadora (modo de impulso) para cortar os pêssegos em pedaços.
- Junte o iogurte de baunilha, o açúcar e a calda de pêssego a essa mistura e mexa até o açúcar se dissolver.
- Coloque a mistura na cuba amovível.
- Inicie o processo de confecção de sobremesas.
- Tempo de arrefecimento: O tempo de arrefecimento predefinido é de 50 minutos. O tempo de arrefecimento pode ser regulado da forma que pretender antes de utilizar ou durante e após a utilização.
- Doses (1/2 copo): 8.

Conservação das sobremesas

Atenção!
- Não guarde as sobremesas no congelador durante mais de 2 semanas.
- Não volte a congelar sobremesas que tenham descongelado.
- Não consuma sobremesas descongeladas.

Cuidado!
- Não utilize objectos pontiagudos ou metálicos para remover as sobremesas da cuba amovível.
- Não conserve as sobremesas geladas ou bebidas na cuba amovível.

- Retire a sobremesa da cuba amovível utilizando uma espátula de borracha, uma colher de plástico ou uma colher de pau.
- Coloque a sobremesa num recipiente de plástico hermeticamente fechado.
- Marque o recipiente de plástico com a data actual e o tipo de sobremesa.
- Coloque o recipiente de plástico no congelador.

Limpeza e manutenção

O aparelho deve ser limpo após cada utilização.

Atenção!
- Antes de limpar ou proceder à manutenção, desligue sempre a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Não mergulhe o aparelho em água ou em quaisquer outros líquidos para limpeza.

Cuidado!
- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar o aparelho.
- Não utilize objectos pontiagudos para limpar o aparelho.

- Verifique regularmente o aparelho quanto a possíveis danos.

- Limpe o aparelho com um pano húmido. Seque o aparelho com um pano seco e macio.
- Lave os acessórios em água com detergente. Seque bem os acessórios.
- Guarde o aparelho juntamente com os acessórios num local seco, longe do alcance das crianças.

Declinação de responsabilidade

Sujeito a alterações; as especificações podem ser alteradas sem aviso prévio.

Θερμά συγχαρητήρια!

Έχετε αγοράσει μια οικιακή συσκευή της Princess. Στόχος μας είναι να σας παρέχουμε ποιοτικά προϊόντα με ωραίο σχεδιασμό σε οικονομικές τιμές. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση αυτής της συσκευής για πολλά χρόνια.

Οδηγίες χρήσης

Οι οδηγίες χρήσεως έχουν συλλεχτεί στον αντίστοιχο τομέα. Εξοικειωθείτε με τις οδηγίες ασφαλείας όταν συμβουλεύεστε τις οδηγίες χρήσεως.

Οδηγίες ασφαλείας

Προειδοποίηση!

- Κατά τη χρήση συσκευών που τροφοδοτούνται με ηλεκτρικό ρεύμα, θα πρέπει πάντα να λαμβάνονται υπόψη οι βασικές οδηγίες ασφαλείας για τον περιορισμό του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και σωματικών βλαβών.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουσιέρες, νιπτήρες ή άλλα σκάφη που περιέχουν νερό.
- Διαβάστε με προσοχή ολόκληρο τον εγχειρίδιο οδηγιών πριν τη χρήση.
- Η ενδεδειγμένη χρήση περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο. Η χρήση οποιουδήποτε εξαρτήματος ή η εκτέλεση οποιαδήποτε λειτουργίας με αυτή τη συσκευή εκτός τον συνιστώμενων μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο τραυματισμού.
- Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται πάντα κάτω από επίβλεψη για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή άτομα με μια σωματική, αισθητήρια, διανοητική ή κινητική ανικανότητα ή με έλλειψη απαραίτητης γνώσης και εμπειρίας μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο. Τα άτομα υπεύθυνα για την ασφάλεια τους πρέπει να δώσουν λεπτομερές οδηγίες ή να παρατηρήσουν τη χρήση της συσκευής.

Χρήση

- Προσέχετε πάντα όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Προσέξτε τα θερμά εξαρτήματα. Η επιφάνεια μπορεί να είναι ζεστή όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Να φυλάσσετε πάντα τη συσκευή μακριά από το νερό ή την υπερβολική υγρασία.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι βρεγμένα τα χέρια σας. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν είστε ξυπόλητοι.
- Χειριστείτε με προσοχή το καλώδιο ηλεκτρικού ρεύματος να μην κρέμεται πάνω από την άκρη κάποιας επιφάνειας εργασίας ώστε να μην μπορεί να πιαστεί κατά λάθος και να μη σκοντάφτετε σε αυτό.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέστε από τη κεντρική παροχή. Φροντίστε το καλώδιο κεντρικής παροχής να παραμένει μακριά από τη θερμότητα, τα λάδια και από αιχμηρές ακμές.
- Μην αφαιρείτε κανένα μέρος ή εξάρτημα όταν το βύσμα κεντρικής παροχής είναι συνδεδεμένο στη παροχή. Να αποσυνδέσετε πάντα πρώτα το βύσμα παροχής ρεύματος από τη παροχή.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος υποστεί ζημιά κατά τη χρήση του, αποσυνδέστε το βύσμα παροχής ρεύματος αμέσως από τη παροχή. Μην αγγίζετε το καλώδιο παροχής ρεύματος πριν αποσυνδέσετε το βύσμα από την παροχή.
- Αποσυνδέστε το βύσμα παροχής από τη παροχή όταν η συσκευή δεν είναι σε χρήση, πριν την συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση και πριν το καθαρισμό και την συντήρηση.

Ασφάλεια άλλων

- Μην επιτρέπετε σε μικρά παιδιά ή σε άτομα που δεν έχουν διαβάσει το εγχειρίδιο οδηγιών να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή.
- Μην επιτρέπετε τα παιδιά ή τα ζώα να έρθουν κοντά στη περιοχή εργασίας. Μην επιτρέπετε τα παιδιά ή τα ζώα να ακουμπίσουν τη συσκευή ή το καλώδιο παροχής ρεύματος. Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε παιδιά, πρέπει να τα επιτηρείτε στενά.

Μετά τη χρήση

- Αποσυνδέστε το βύσμα παροχής από τη παροχή και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την αφήσετε χωρίς επιτήρηση και πριν αντικαταστήσετε, καθαρίσετε ή επιθεωρήσετε οποιαδήποτε τμήματά της.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα στεγνό μέρος όταν δεν τη χρησιμοποιείτε. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν έχουν πρόσβαση στις αποθηκευμένες συσκευές.

Έλεγχο και επισκευές

- Πριν τη χρήση, ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν φθαρμένα ή ελαττωματικά εξαρτήματα. Επιθεωρήστε τη συσκευή για σπασμένα μέρη, φθορά στους διακόπτες και άλλες συνθήκες που μπορεί να επηρεάσουν τη λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν κάποιο εξάρτημά της έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα.
- Ζητήστε από εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής την επισκευή ή την αντικατάσταση όλων των φθαρμένων ή ελαττωματικών εξαρτημάτων. Μην επιχειρήσετε ποτέ να αφαιρέσετε ή να αντικαταστήσετε εξαρτήματα μόνοι σας.
- Πριν τη χρήση, ελέγξτε το καλώδιο παροχής για φθορά η ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα. Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.

Οδηγίες ασφαλείας για μηχανές παγωτού

- Πριν τη χρήση, ελέγξτε πάντα ότι η τάση παροχής είναι ίδια με τη τάση στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια γειωμένη προέκταση καλωδίου κατάλληλου διαμέτρου (τουλάχιστον 3 x 1 mm^2).
- Για πρόσθετη προστασία, εγκαταστήστε μια συσκευή υπόλοιπου ρεύματος (RCD) με μια ονομαστική τάση λειτουργίας που δεν ξεπερνάει τα 30 mA.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν μπορεί να μπει στα βύσματα επαφής του καλωδίου παροχής και προέκτασης.
- Να ξετυλίγετε πάντα το καλώδιο παροχής και προέκτασης.
- Αποφύγετε την χρήση της συσκευής εξωτερικά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το καπάκι του μπολ.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από τα κινούμενα εξαρτήματα.
- Κρατάτε τα μακριά μαλλιά και τα χαλαρά ενδύματα μακριά από τα κινούμενα εξαρτήματα.
- Κρατήστε τις σπάτουλες και τα άλλα σκεύη κουζίνας μακριά από τα κινούμενα εξαρτήματα.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά εξαρτήματα
- ή σκεύη κουζίνας στο αφαιρούμενο μπολ. Να χρησιμοποιείτε μόνο λαστιχένια σπάτουλα, πλαστική κουτάλα, η ξύλινο κουτάλι στο αφαιρούμενο μπολ.
- Μην τοποθετείτε το αφαιρούμενο μπολ σε φωτιά, ζεστά μάτια ή σόμπα.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πυγές θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό.
- Μην αποσυναρμολογήστε τη βάση για να μειώσετε τον κίνδυνο φωτιάς, ηλεκτροπληξίας και σωματικής βλάβης.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ είναι αναμμένη.
- Μην αφήνετε τη συσκευή από την προσοχή σας κατά τη χρήση.

Περιγραφή (εικ. A)

Η μηχανή παγωτού 282600/282601 Princess σας έχει σχεδιαστεί για την παραγωγή παγωτού και άλλων παγωμένων επιδορπίων. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

1. Πίνακας λειτουργίας
2. Ψηφιακή οθόνη

3. Κουμπί POWER
4. Κουμπί START/STOP
5. Κουμπί TIMER
6. Ένδειξη ανάμιξης (πράσινο)
7. Ένδειξη ψύξης (κόκκινο)
8. Σταθερό μπολ
9. Αφαιρούμενο μπολ
10. Δακτύλιο σφράγισης
11. Βραχίονας ανάμιξης
12. Καπάκι μπολ
13. Κάλυμμα καπακιού του μπολ
14. Μονάδα μοτέρ
15. Κούπα μεζούρας
16. Κουτάλι μεζούρας

Περιεχόμενα συσκευασίας

- Μηχανή παγωτού
- Αφαιρούμενο μπολ
- Βραχίονας ανάμιξης
- Καπάκι μπολ
- Κάλυμμα καπακιού του μπολ
- Μονάδα μοτέρ
- Δακτύλιο σφράγισης
- Κούπα μεζούρας
- Κουτάλι μεζούρας

Αρχική χρήση

Προετοιμασία

- Καθαρισμός της συσκευής. Αναφερθείτε στο ”Καθαρισμός και συντήρηση”.
- Καθαρισμός εξαρτημάτων. Αναφερθείτε στο ”Καθαρισμός και συντήρηση”.

Συναρμολόγηση

Προειδοποίηση!

- Πριν την εγκατάσταση, θέστε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.
- Πριν συναρμολογήσετε τον αφαιρούμενο μπολ στο σταθερό μπολ, βεβαιωθείτε ότι το εξωτερικό του αφαιρούμενου μπολ και το εσωτερικό του σταθερού μπολ είναι στεγνά. Το αφαιρούμενοι μπολ και το σταθερό μπολ μπορούν να παγώσουν μαζί.

Συναρμολόγηση της στήριξης (εικ. B - D)

- Τοποθετήστε το δακτύλιο σφράγισης (10) στο πάνω μέρος του σταθερού μπολ (8).
- Τοποθετήστε το αφαιρούμενο μπολ (9) στο σταθερό μπολ (8).
- Εγκαταστήστε τον βραχίονα ανάμιξης (11) στο αφαιρούμενο μπολ (9). Το κάτω μέρος του βραχίονα ανάμειξης (11) κάθεται στο κέντρο του αφαιρούμενου μπολ (9).

Προσοχή! Ο βραχίονας ανάμειξης (11) δεν ταιριάζει σταθερά στο αφαιρούμενο μπολ (9) αυτομάτως. Το καπάκι του μπολ (12) πρέπει πρώτα να εγκατασταθεί στο αφαιρούμενο μπολ (9) με τον βραχίονα ανάμιξης (11) τοποθετημένο στο κέντρο του καπακιού του μπολ (12).

- Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ (12) στο αφαιρούμενο μπολ (9). Βεβαιωθείτε ότι το πάνω μέρος του βραχίονα ανάμιξης (11) έχει τοποθετηθεί στο κέντρο του καπακιού του μπολ (12). Σφίξτε το καπάκι του μπολ (12) στρέφοντας το δεξιόστροφα.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα του καπακιού του μπολ (13) στο καπάκι του μπολ (12).
- Τοποθετήστε τη μονάδα του μοτέρ (14) στο καπάκι του μπολ (12).

Προσοχή! Βεβαιωθείτε ότι η οπή στο πάνω μέρος του βραχίονα ανάμιξης (11) είναι ευθυγραμμισμένη με το σχήμα του άξονα της μονάδας του κινητήρα (14) (εικ. D).

Χρήση

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση (εικ. A)

- Πιέστε το κουμπί POWER (3) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η ψηφιακή οθόνη (2) δείχνει ”50:00”.
- Πιέστε το κουμπί POWER (3) ξανά για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Ρύθμιση χρόνου (εικ. A)

Ο απαιτούμενος χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί χρησιμοποιώντας το κουμπί TIMER (5).
Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 50 λεπτά.

- Πατήστε το κουμπί TIMER (5) 1x για να ρυθμίστε το χρόνο στα 40 λεπτά.
  Η ψηφιακή οθόνη (2) δείχνει ”40:00”.

EL

PRINCESS®

- Πατήστε το κουμπί TIMER (5) 2x για να ρυθμίστε το χρόνο στα 30 λεπτά. Η ψηφιακή οθόνη (2) δείχνει ”30:00”.
- Πατήστε το κουμπί TIMER (5) 3x για να ρυθμίστε το χρόνο στα 10 λεπτά. Η ψηφιακή οθόνη (2) δείχνει ”10:00”.
- Πατήστε το κουμπί TIMER (5) 4x για να ρυθμίστε το χρόνο στα 50 λεπτά. Η ψηφιακή οθόνη (2) δείχνει ”50:00”.

Έναρξη και παύση της συσκευής (εικ. A)

- Εάν έχει ρυθμιστεί ο χρόνος, πατήστε το κουμπί START/STOP button (4) για να ξεκινήσει η διαδικασία ανάμιξης. Η ένδειξη ανάμιξης (6) ανάβει. Η ψηφιακή οθόνη (2) μετράει αντίστροφα κατά τη διάρκεια διαδικασίας.
- Μετά από 2 λεπτά, ξεκινάει αυτομάτως η διαδικασία ψύξης. Η ένδειξη ψύξης (7) ανάβει.
- Για να διακόψτε τη διαδικασία, κάντε μια από τις παρακάτω ενέργειες:
  - Πατήστε το διακόπτη START/STOP (4) για 2 δευτερόλεπτα.
  - Πατήστε το κουμπί POWER (3).
- Εάν η διαδικασία ολοκληρώνεται, θα ηχήσει ένας ήχος 10 φορές για να δείξει το τέλος διαδικασίας. Η ψηφιακή οθόνη (2) δείχνει ”00:00”.

Ρύθμιση χρόνου (εικ. A)

Κατά τη χρήση

Εάν η συσκευή λειτουργεί, ο χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί χρησιμοποιώντας το κουμπί TIMER (5). Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 50 λεπτά.

- Πατήστε το κουμπί TIMER (5) 1x για να αυξήσετε το χρόνο 5 λεπτά.
- Κάθε φορά που πατιέται το κουμπί TIMER (5), ο χρόνος θα αυξηθεί 5 λεπτά.

Μετά τη χρήση

Εάν το επιδόρπιο δεν έχει καλή ποιότητα με την ολοκλήρωση της διαδικασίας, η συσκευή μπορεί να ξεκινήσει χρησιμοποιώντας το κουμπί START/STOP (4).

- Πατήστε το διακόπτη START/STOP (4) για 2 δευτερόλεπτα.
- Εάν χρειαστεί, πατήστε το κουμπί TIMER (5) για να ρυθμίσετε το χρόνο
- Πατήστε το διακόπτη START/STOP (4) για να ξεκινήσει η συσκευή.

Λειτουργία παρατεταμένης ψύξης

Η συσκευή διαθέτει μια λειτουργιά παρατεταμένης ψύξης. Εάν η συσκευή δεν έχει σβήσει μέσα σε 10 λεπτά μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας, η λειτουργία παρατεταμένης ψύξης θα ενεργοποιηθεί αυτομάτως.

Η λειτουργία ψύξης (χωρίς τη λειτουργία ανάμιξης) θα ενεργοποιηθεί αρχικά για 10 λεπτα και στη συνέχεια θα απενεργοποιηθεί για 10 λεπτά. Μετά από 60 λεπτά, η λειτουργία παρατεταμένης ψύξης θα απενεργοποιηθεί αυτομάτως.

Προσοχή!

- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία παρατεταμένης ψύξης μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας, αφαιρέστε πρώτα τη μονάδα του μοτέρ για να αποτρέψετε την επιταχυμένη φθορά.

Συμβουλές χρήσης (εικ. B & C)

Προσοχή!

- Μην αφαιρείτε τη μονάδα του μοτέρ (14) κατά την διάρκεια χρήσης.
- Κρατήστε το καπάκι του μπολ (12) και το κάλυμμα του καπακιού του μπολ (13) κλειστό κατά τη χρήση.

- Προετοιμασία συστατικών.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τα συστατικά στο αφαιρούμενο μπολ (9).

Σημείωση! Βεβαιωθείτε ότι το αφαιρούμενο μπολ (9) δεν είναι γεμάτο με συστατικά για περισσότερα από 80% της χωρητικότητας.
Το επιδόρπιο εξαπλώνεται κατά τη διαδικασία.

- Τοποθετήστε το δακτύλιο σφράγισης (8).
- Τοποθετήστε το αφαιρούμενο μπολ (9).
- Τοποθετήστε το βραχίονα ανάμιξης (11).
- Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ (12).
- Τοποθετήστε το κάλυμμα του καπακιού του μπολ (13).
- Τοποθετήστε τη μονάδα του μοτέρ (14).
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Εάν χρειαστεί, ρυθμίστε το χρόνο για τη διαδικασία παράγωγης επιδορπίων.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία για την παραγωγή επιδορπίων.

- Κρατήστε το καπάκι του μπολ (12) και το κάλυμμα του καπακιού του μπολ (13) κλειστό κατά την διαδικασία όσο γίνεται περισσότερα. Ανοίξτε μόνο το καπάκι του μπολ (12) και το κάλυμμα του καπακιού του μπολ (13) για να ελέγξτε αν έχει τελειώσει η διαδικασία.
- Μετά τη χρήση, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

Συνταγές

Παγωτό βανίλια

Συστατικά	Ποσότητα
Λιπαρό γάλα (κρύο)	1 φλυτζάνι
Ζάχαρη	3/4 φλυτζανιού
Σαντιγί (κρύα)	2 φλυτζάνια
Εκχύλισμα βανίλιας (καθαρό)	1 - 2 κουτάλια τσαγιού

- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ χειρός (χαμηλή ταχύτητα) ή ένα χτυπητήρι για να ανακατέψτε το γάλα και τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Ανακατέψτε τη σαντιγί και τη βανίλια στο μίγμα.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία για την παραγωγή επιδορπίων.
- Χρόνος ψύξης: Ο προεπιλεγμένος χρόνος ψύξης είναι 50 λεπτά. Ο χρόνος ψύξης μπορεί να ρυθμιστεί σύμφωνα με την αρέσκεια σας πριν τη χρήση ή ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση.
- Ποσό σερβιρίσματος (1/2 φλυτζανιού): 10.

Παγωτό σοκολάτας

Συστατικά	Ποσότητα
Λιπαρό γάλα (κρύο)	1 φλυτζάνι
Ζάχαρη	1/2 φλυτζανιού
Γλυκόπικρη/ μισόγλυκη σοκολάτα (κομματάκια)	225 g
Σαντιγί (κρύα)	2 φλυτζάνια
Εκχύλισμα βανίλιας (καθαρό)	1 κουτάλια τσαγιού

- Ζεσταίνετε το γάλα μέχρι να αρχίσει να βράζει.
- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ ή ένα επεξεργαστή τροφίμων (κατάσταση παλμού) για να ανακατέψτε τη σοκολάτα και τη ζάχαρη μέχρι η σοκολάτα να κοπεί λεπτά.
- Ανακατέψτε το ζεστό γάλα στο μίγμα μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ουσία.
- Αφήστε το μίγμα να κρυώσει εντελώς.
- Ανακατέψτε τη σαντιγί και τη βανίλια στο μίγμα.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία για την παραγωγή επιδορπίων.
- Χρόνος ψύξης: Ο προεπιλεγμένος χρόνος ψύξης είναι 50 λεπτά. Ο χρόνος ψύξης μπορεί να ρυθμιστεί σύμφωνα με την αρέσκεια σας πριν τη χρήση ή ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση.
- Ποσό σερβιρίσματος (1/2 φλυτζανιού): 10.

Παγωτό φράουλας

Συστατικά	Ποσότητα
Λιπαρό γάλα (κρύο)	1 φλυτζάνι
Ζάχαρη	1 φλυτζάνι
Φράουλες (σε φέτες)	400 g
Χυμός λεμονιού (φρέσκος)	3 κουτάλι σούπας
Σαντιγί (κρύα)	2 φλυτζάνια
Εκχύλισμα βανίλιας (καθαρό)	1 κουτάλια τσαγιού

- Χρησιμοποιήστε ένα χτυπητήρι για να ανακατέψτε τις φράουλες, το χυμό λεμονιού και 1/3 της ζάχαρης.
- Επιτρέψτε τις φράουλες να μαραίνουν για 2 ώρες.
- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ χειρός (χαμηλή ταχύτητα) ή ένα χτυπητήρι για να ανακατέψτε το γάλα και τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Ανακατέψτε τη σαντιγί, τη βανίλια και το χυμό από τις μαραμένες φράουλες στο μίγμα.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία για την παραγωγή επιδορπίων.
- Προσθέστε τις φράουλες 5 λεπτά πριν το τέλος της διαδικασίας.
- Χρόνος ψύξης: Ο προεπιλεγμένος χρόνος ψύξης είναι 50 λεπτά. Ο χρόνος ψύξης μπορεί να ρυθμιστεί σύμφωνα με την αρέσκεια σας πριν τη χρήση ή ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση.
- Ποσό σερβιρίσματος (1/2 φλυτζανιού): 12.

Παγωτό καφέ

Συστατικά	Ποσότητα
Λιπαρό γάλα (κρύο)	1 φλυτζάνι
Ζάχαρη	3/4 φλυτζανιού
Στιγμιαίο καφέ/εσπρέσο	2 κουτάλι σούπας
Σαντιγί (κρύα)	2 φλυτζάνια
Εκχύλισμα βανίλιας (καθαρό)	1 κουτάλια τσαγιού

- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ χειρός (χαμηλή ταχύτητα) ή ένα χτυπητήρι για να ανακατέψτε το γάλα, τη ζάχαρη και το στιγμιαίο καφέ/εσπρέσο μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και το στιγμιαίο καφέ/εσπρέσο.
- Ανακατέψτε τη σαντιγί και τη βανίλια στο μίγμα.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία για την παραγωγή επιδορπίων.
- Χρόνος ψύξης: Ο προεπιλεγμένος χρόνος ψύξης είναι 50 λεπτά. Ο χρόνος ψύξης μπορεί να ρυθμιστεί σύμφωνα με την αρέσκεια σας πριν τη χρήση ή ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση.
- Ποσό σερβιρίσματος (1/2 φλυτζανιού): 10.

Σερμπέτι λεμονιού

Συστατικά	Ποσότητα
Ζάχαρη	2 φλυτζάνια
Νερό	2 φλυτζάνια
Χυμός λεμονιού (φρέσκος)	1,5 φλυτζάνι
Φλούδα λεμονιού	1 κουτάλι σούπας

- Τοποθετήστε το νερό και τη ζάχαρη σε μια κατσαρόλα.
- Ζεσταίνετε το μίγμα (μεσαία θερμότητα) μέχρι να αρχίσει να βράζει.
- Αφήστε το μίγμα να σιγοβράζει (χαμηλή θερμότητα) μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. (Μην ανακατεύετε το μίγμα.)
- Αφήστε το μίγμα να κρυώσει εντελώς.
- Ανακατέψτε το χυμό λεμονιού και τη φλούδα λεμονιού στο μίγμα.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία για την παραγωγή επιδορπίων.
- Χρόνος ψύξης: Ο προεπιλεγμένος χρόνος ψύξης είναι 50 λεπτά. Ο χρόνος ψύξης μπορεί να ρυθμιστεί σύμφωνα με την αρέσκεια σας πριν τη χρήση ή ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση.
- Ποσό σερβιρίσματος (1/2 φλυτζανιού): 8.

Σερμπέτι φράουλας

Συστατικά	Ποσότητα
Ζάχαρη	1 φλυτζάνι
Νερό	1 φλυτζάνι
Σιρόπι σιταριού	1/4 φλυτζανιού
Φράουλα (σε τέταρτα)	200 g
Χυμός λεμονιού/λάιμ (φρέσκος)	6 κουτάλι σούπας

- Τοποθετήστε το νερό και τη ζάχαρη σε μια κατσαρόλα.
- Ζεσταίνετε το μίγμα (μεσαία θερμότητα) μέχρι να αρχίσει να βράζει.
- Αφήστε το μίγμα να σιγοβράζει (χαμηλή θερμότητα) μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. (Μην ανακατεύετε το μίγμα.)
- Αφήστε το μίγμα να κρυώσει εντελώς.
- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ ή ένα επεξεργαστή τροφίμων (κατάσταση παλμού) για να ανακατέψτε τις φράουλες και το χυμό λεμονιού/λάιμ μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ουσία.
- Πιέστε το μίγμα σε ένα λεπτό κόσκινο για να αφαιρέσετε τα κουκούτσια.
- Ανακατέψτε το κρύο σιρόπι ζάχαρης και το σιρόπι σιταριού στο μίγμα.
- Αφήστε το μίγμα να κρυώσει εντελώς.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία για την παραγωγή επιδορπίων.
- Χρόνος ψύξης: Ο προεπιλεγμένος χρόνος ψύξης είναι 50 λεπτά. Ο χρόνος ψύξης μπορεί να ρυθμιστεί σύμφωνα με την αρέσκεια σας πριν τη χρήση ή ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση.
- Ποσό σερβιρίσματος (1/2 φλυτζανιού): 10.

Σερμπέτι μάγκο

Συστατικά	Ποσότητα
Ζάχαρη	2/3 φλυτζανιού
Σιρόπι σιταριού	1/2 φλυτζανιού
Μάγκο (σε κύβους)	4
Χυμός λεμονιού/λάιμ (φρέσκος)	6 κουτάλι σούπας

- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ ή ένα επεξεργαστή τροφίμων (κατάσταση παλμού) για να ανακατέψτε το μάγκο και το χυμό λεμονιού/λάιμ μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ουσία.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία για την παραγωγή επιδορπίων.
- Χρόνος ψύξης: Ο προεπιλεγμένος χρόνος ψύξης είναι 50 λεπτά. Ο χρόνος ψύξης μπορεί να ρυθμιστεί σύμφωνα με την αρέσκεια σας πριν τη χρήση ή ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση.
- Ποσό σερβιρίσματος (1/2 φλυτζανιού): 10.

Παγωμένο γιαούρτη σοκολάτας

Συστατικά	Ποσότητα
Λιπαρό γάλα (κρύο)	1 φλυτζάνι
Γιαούρτι βανίλια χαμηλής λιπαρότητας	2 φλυτζάνια
Ζάχαρη	1/4 φλυτζανιού
Γλυκόπικρη/ μισόγλυκη σοκολάτα (κομματάκια)	170 g

- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ ή ένα επεξεργαστή τροφίμων (κατάσταση παλμού) για να ανακατέψτε το γάλα και τη σοκολάτα μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ουσία.
- Ανακατέψτε το γιαούρτη βανίλιας και τη ζάχαρη στο μίγμα μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία για την παραγωγή επιδορπίων.
- Χρόνος ψύξης: Ο προεπιλεγμένος χρόνος ψύξης είναι 50 λεπτά. Ο χρόνος ψύξης μπορεί να ρυθμιστεί σύμφωνα με την αρέσκεια σας πριν τη χρήση ή ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση.
- Ποσό σερβιρίσματος (1/2 φλυτζανιού): 8.

Παγωμένο γιαούρτι μούρων

Συστατικά	Ποσότητα
Λιπαρό γάλα (κρύο)	1/2 φλυτζανιού
Γιαούρτι βανίλια χαμηλής λιπαρότητας	2 φλυτζάνια
Ζάχαρη	1/4 φλυτζανιού
Παγωμένα ανάμικτα μούρα (πολτός)	340 g

- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ χειρός (χαμηλή ταχύτητα) ή ένα χτυπητήρι για να ανακατέψτε το γιαούρτη βανίλιας, το γάλα και τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Ανακατέψτε το πολτό μούρων στο μίγμα.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία για την παραγωγή επιδορπίων.
- Χρόνος ψύξης: Ο προεπιλεγμένος χρόνος ψύξης είναι 50 λεπτά. Ο χρόνος ψύξης μπορεί να ρυθμιστεί σύμφωνα με την αρέσκεια σας πριν τη χρήση ή ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση.
- Ποσό σερβιρίσματος (1/2 φλυτζανιού): 8.

Παγωμένο γιαούρτι ροδάκινου

Συστατικά	Ποσότητα
Γιαούρτι βανίλια χαμηλής λιπαρότητας	2 φλυτζάνια
Ζάχαρη	1/3 φλυτζανιού
Ροδάκινο (σε χυμό)	400 g

- Αποστραγγίστε τα ροδάκινα. Κρατήστε μισώ φλυτζάνι χυμό ροδάκινου.
- Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ ή ένα επεξεργαστή τροφίμων (κατάσταση παλμού) για να κόψτε τα ροδάκινα.
- Ανακατέψτε το γιαούρτη βανίλιας, τη ζάχαρη και το χυμό ροδάκινου στο μίγμα μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Τοποθετήστε το μίγμα στο αφαιρούμενο μπολ.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία για την παραγωγή επιδορπίων.
- Χρόνος ψύξης: Ο προεπιλεγμένος χρόνος ψύξης είναι 50 λεπτά. Ο χρόνος ψύξης μπορεί να ρυθμιστεί σύμφωνα με την αρέσκεια σας πριν τη χρήση ή ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση.
- Ποσό σερβιρίσματος (1/2 φλυτζανιού): 8.

Αποθήκευση επιδορπίων

Προειδοποίηση!

- Μην αποθηκεύετε τα επιδόρπια στον καταψύκτη για περισσότερες από 2 εβδομάδες.
- Μην παγώσετε ξανά ξεπαγωμένα επιδόρπια.
- Μην καταναλώνετε ξεπαγωμένα επιδόρπια.

Προσοχή!
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα για να αφαιρέσετε επιδόρπια από το αφαιρούμενο μπολ.
- Μην αποθηκεύετε παγωμένα επιδόρπια ή ποτά στο αφαιρούμενο μπολ.

- Αφαιρέστε το επιδόρπιο από το αφαιρούμενο μπολ χρησιμοποιώντας μια λαστιχένια σπάτουλα, μια πλαστική κουτάλα ή ένα ξύλινο κουτάλι.
- Τοποθετήστε το επιδόρπιο σε ένα στεγανό πλαστικό δοχείο.
- Σημειώστε το πλαστικό δοχείο με την πραγματική ημερομηνία και τύπο επιδορπίου.
- Τοποθετήστε το πλαστικό δοχείο στον καταψύκτη.

Καθαρισμός και συντήρηση

Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Προειδοποίηση!
- Πριν το καθαρισμό ή τη συντήρηση, αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά για καθαρισμό.

Προσοχή!
- Μην χρησιμοποιείτε δυνατά η διαβρωτικά καθαρίστηκα για να καθορίσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιήσετε αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη συσκευή.

- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή για πιθανές ζημιές.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα μαλακό, υγρό πανί. Σκουπίστε τη συσκευή με ένα καθαρό, στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα σε νερό με σαπούνι. Στεγνώστε ολοκληρωτικά τα εξαρτήματα.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή με τα εξαρτήματα σε ξηρό μέρος, στο οποίο δεν έχουν πρόσβαση μικρά παιδιά.

Αποποίηση

Υπόκεινται σε τροποποιήσεις.
Οι προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- ابدأ عملية صنع الحلوى.
- وقت التبريد: وقت التبريد المفترض هو 50 دقيقة. يمكن ضبط وقت التبريد وفقًا لذوقك قبل الاستخدام أو ضبطه أثناء الاستخدام وبعده.
- مقدار التخديمات (1/2 كوب). 8.

زبادي التوت المجمد

المكونات	الكمية
لبن كامل الدسم (مبرّد)	1/2 كوب
زبادي فانيليا منخفض الدهون	2 كوب
سكر	1/4 كوب
توت مخلوط مجمد (مهروس)	340 جرامًا

- استخدم خلاطًا بمقبض (سرعة منخفضة) أو مضربًا لخلط زبادي الفانيليا واللبن والسكر حتى يذوب السكر.
- قم بتحريك عصيدة التوت داخل الخليط.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- ابدأ عملية صنع الحلوى.
- وقت التبريد: وقت التبريد المفترض هو 50 دقيقة. يمكن ضبط وقت التبريد وفقًا لذوقك قبل الاستخدام أو ضبطه أثناء الاستخدام وبعده.
- مقدار التخديمات (1/2 كوب). 8.

زبادي الخوخ المجمد

المكونات	الكمية
زبادي فانيليا منخفض الدهون	2 كوب
سكر	1/3 كوب
خوخ (عصير)	400 جرام

- جفف الخوخ احتفظ بنصف كوب من عصير الخوخ.
- استخدم خلاطًا أو كبة (وضع النبض) لتقطيع الخوخ.
- قم بتحريك زبادي الفانيليا والسكر وعصير الخوخ داخل الخليط حتى يذوب السكر.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- ابدأ عملية صنع الحلوى.
- وقت التبريد: وقت التبريد المفترض هو 50 دقيقة. يمكن ضبط وقت التبريد وفقًا لذوقك قبل الاستخدام أو ضبطه أثناء الاستخدام وبعده.
- مقدار التخديمات (1/2 كوب). 8.

تخزين الحلوى

تحذير!

- لا تخزن الحلوى داخل المجمد لأكثر من أسبوعين.
- تجنب إعادة تجميد الحلوى المزال تجميدها.
- تجنب استهلاك الحلوى المزال تجميدها.

تنبيه!

- تجنب استخدام أدوات حادة أو معدنية لإزالة الحلوى من الوعاء المتحرك.
- لا تخزن الحلوى أو المشروبات المجمدة في الوعاء المتحرك.
- قم بإزالة الحلوى من داخل الوعاء المتحرك باستخدام ملعقة مطاطية، أو خشبية أو مغرفة بلاستيكية.
- ضع الحلوى في حاوية بلاستيكية محكمة الغلق.
- ضع علامة على الحاوية البلاستيكية بالتاريخ الفعلي ونوع الحلوى.
- ضع الحاوية البلاستيكية في المجمد.

التنظيف والصيانة

يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام.

تحذير!

- قبل التنظيف أو الصيانة، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- لا تغمس الآلة في الماء أو في أي سوائل أخرى لتنظيفها.

تنبيه!

- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قوية لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم الأشياء الحادة في تنظيف الجهاز.
- افحص الجهاز بشكل دوري بحثًا عن أي تلف ممكن.
- نظّف الجهاز بقطعة قماش رطبة. جفّف الجهاز بقطعة قماش نظيفة جافة.
- نظّف الملحقات بالماء والصابون. جفّف الأدوات تمامًا.
- احفظ الجهاز مع الملحقات في مكان جاف، بعيدًا عن متناول الأطفال.

إخلاء المسئولية

تخضع للتغيير، يمكن تغيير المواصفات بدون إشعار مسبق.

- حرِّك الكريمة المخفوقة والفانيليا داخل الخليط.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- ابدأ عملية صنع الحلوى.
- وقت التبريد: وقت التبريد المفترض هو 50 دقيقة. يمكن ضبط وقت التبريد وفقًا لذوقك قبل الاستخدام أو ضبطه أثناء الاستخدام وبعده.
- مقدار التخديمات (1/2 كوب). 10.

شربات الليمون

المكونات	الكمية
سكر	2 كوب
ماء	2 كوب
عصير ليمون (طازج)	1.5 كوب
نكهة الليمون	1 ملعقة صغيرة

- ضع الماء والسكر في طنجرة
- قم بتسخين الخليط (تسخين متوسط) حتى يبدأ في الغليان.
- دع الخليط يغلي (تسخين منخفض) حتى يذوب السكر. (لا تحرك الخليط)
- دع الخليط يبرد تمامًا.
- حرِّك عصير الليمون ونكهة الليمون داخل الخليط.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- ابدأ عملية صنع الحلوى.
- وقت التبريد: وقت التبريد المفترض هو 50 دقيقة. يمكن ضبط وقت التبريد وفقًا لذوقك قبل الاستخدام أو ضبطه أثناء الاستخدام وبعده.
- مقدار التخديمات (1/2 كوب). 8.

شربات الفراولة

المكونات	الكمية
سكر	1 كوب
ماء	1 كوب
شراب الذرة	1/4 كوب
الفراولة (مقطعة إلى أرباع)	200 جرام
ليمون/ عصير ليمون مالح (طازج)	6 ملعقة صغيرة

- ضع الماء والسكر في طنجرة
- قم بتسخين الخليط (تسخين متوسط) حتى يبدأ في الغليان.
- دع الخليط يغلي (تسخين منخفض) حتى يذوب السكر. (لا تحرك الخليط)
- دع الخليط يبرد تمامًا.
- استخدم خلاطًا أو كبة (وضع النبض) لخلط الفراولة والليمون / عصير الليمون المالح حتى يكوّن الخليط مادة ناعمة.
- اضغط الخليط داخل منخل ناعم لإزالة البذور.
- قم بتحريك شراب السكر المبرد وشراب الذرة داخل الخليط.
- دع الخليط يبرد تمامًا.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- ابدأ عملية صنع الحلوى.
- وقت التبريد: وقت التبريد المفترض هو 50 دقيقة. يمكن ضبط وقت التبريد وفقًا لذوقك قبل الاستخدام أو ضبطه أثناء الاستخدام وبعده.
- مقدار التخديمات (1/2 كوب). 10.

شربات المانجو

المكونات	الكمية
سكر	2/3 كوب
شراب الذرة	1/2 كوب
مانجو (مقطعة إلى مكعبات)	4
ليمون/ عصير ليمون مالح (طازج)	6 ملعقة صغيرة

- استخدم خلاطًا أو كبة (وضع النبض) لخلط المانجو والليمون / عصير الليمون المالح حتى يكوّن الخليط مادة ناعمة.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- ابدأ عملية صنع الحلوى.
- وقت التبريد: وقت التبريد المفترض هو 50 دقيقة. يمكن ضبط وقت التبريد وفقًا لذوقك قبل الاستخدام أو ضبطه أثناء الاستخدام وبعده.
- مقدار التخديمات (1/2 كوب). 10.

زبادي الشيكولاته المجمدة

المكونات	الكمية
لبن كامل الدسم (مبرّد)	1 كوب
زبادي فانيليا منخفض الدهون	2 كوب
سكر	1/4 كوب
شيكولاتة غير سكرية / نصف سكرية (قطع)	170 جرامًا

- استخدم خلاطًا أو كبة (وضع النبض) لخلط اللبن والشيكولاته حتى يكوّن الخليط مادة ناعمة.
- قم بتحريك زبادي الفانيليا والسكر داخل الخليط حتى يذوب السكر.

- احتفظ بغطاء الوعاء (12) وغلاف غطاء الوعاء (13) مغلقين أثناء العملية بقدر المستطاع. فقط افتح غطاء الوعاء (12) وغلاف غطاء الوعاء (13) لمعرفة إذا ما اكتملت العملية.
- بعد الاستخدام، قم دومًا بإيقاف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط.

الوصفات

آيس كريم فانيليا

المكونات	الكمية
لبن كامل الدسم (مبرّد)	1 كوب
سكر	3/4 كوب
كريمة مخفوقة (مبرّدة)	2 كوب
مستخلص الفانيليا (صافي)	1-2 ملعقة صغيرة

- استخدم خلاطًا بمقبض (سرعة منخفضة) أو مضربًا لخلط اللبن والسكر حتى يذوب السكر.
- قم بتحريك الكريمة المخفوقة والفانيليا داخل الخليط.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- ابدأ عملية صنع الحلوى.
- وقت التبريد: وقت التبريد المفترض هو 50 دقيقة. يمكن ضبط وقت التبريد وفقًا لذوقك قبل الاستخدام أو ضبطه أثناء الاستخدام وبعده.
- مقدار التخديمات (1/2 كوب). 10.

آيس كريم الشيكولاتة

المكونات	الكمية
لبن كامل الدسم (مبرد)	1 كوب
سكر	1/2 كوب
شيكولاتة غير سكرية / نصف سكرية (قطع)	225 جرامًا
كريمة مخفوقة (مبرّدة)	2 كوب
مستخلص الفانيليا (صافي)	1 ملعقة صغيرة

- قم بتسخين اللبن حتى يبدأ في الغليان.
- استخدم خلاطًا أو كبة (وضع النبض) لخلط الشيكولاته والسكر حتى تقطع الشيكولاتة بشكل ناعم.
- حرِّك اللبن الساخن داخل الخليط حتى يكوّن الخليط مادة ناعمة.
- دع الخليط يبرد تمامًا.
- حرِّك الكريمة المخفوقة والفانيليا داخل الخليط.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- ابدأ عملية صنع الحلوى.
- وقت التبريد: وقت التبريد المفترض هو 50 دقيقة. يمكن ضبط وقت التبريد وفقًا لذوقك قبل الاستخدام أو ضبطه أثناء الاستخدام وبعده.
- مقدار التخديمات (1/2 كوب). 10.

آيس كريم الفراولة

المكونات	الكمية
لبن كامل الدسم (مبرّد)	1 كوب
سكر	1 كوب
الفراولة (مقطعة إلى شرائح)	400 جرام
عصير ليمون (طازج)	3 ملعقة صغيرة
كريمة مخفوقة (مبرّدة)	2 كوب
مستخلص الفانيليا (صافي)	1 ملعقة صغيرة

- استخدم مضربًا لخلط الفراولة وعصير الليمون و1/3 كمية السكر.
- دع الفراولة حتى تتشرب لمدة 2 ساعة.
- استخدم خلاطًا بمقبض (سرعة منخفضة) أو مضربًا لخلط اللبن والسكر حتى يذوب السكر.
- حرِّك الكريمة المخفوقة والفانيليا والعصير من الفراولة المتشربة داخل الخليط.
- ضع الخليط في الوعاء المتحرك.
- ابدأ عملية صنع الحلوى.
- أضف الفراولة قبل نهاية العملية بمدة 5 دقائق.
- وقت التبريد: وقت التبريد المفترض هو 50 دقيقة. يمكن ضبط وقت التبريد وفقًا لذوقك قبل الاستخدام أو ضبطه أثناء الاستخدام وبعده.
- مقدار التخديمات (1/2 كوب). 12.

آيس كريم القهوة

المكونات	الكمية
لبن كامل الدسم (مبرّد)	1 كوب
سكر	3/4 كوب
قهوة فورية / إسبرسو	2 ملعقة صغيرة
كريمة مخفوقة (مبرّدة)	2 كوب
مستخلص الفانيليا (صافي)	1 ملعقة صغيرة

- استخدم خلاطًا بمقبض (سرعة منخفضة) أو مضربًا لخلط اللبن والسكر والقهوة الفورية / إسبرسو حتى يذوب السكر والقهوة الفورية / الإسبرسو.

- اضغط على زر المؤقت (5) 2x لضبط الوقت على 30 دقيقة. الشاشة الرقمية (2) تُظهر "30:00".
- اضغط على زر المؤقت (5) 3x لضبط الوقت على 10 دقيقة. الشاشة الرقمية (2) تُظهر "10:00".
- اضغط على زر المؤقت (5) 4x لضبط الوقت على 50 دقيقة. الشاشة الرقمية (2) تُظهر "50:00".

تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله (الشكل A)

- عند ضبط الوقت، اضغط زر تشغيل/إيقاف التشغيل لبدء عملية الخلط. مؤشر الخلط (6) يضيء. الشاشة الرقمية (2) تعد تنازليًا أثناء العملية.
- بعد دقيقتين، سوف تبدأ عملية التبريد تلقائيًا. مؤشر التبريد(7) يضيء.
- لقطع العملية، قم باتخاذ أحد الأمور التالية:
  - اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل (4) لمدة ثانيتين.
  - اضغط زر الطاقة (3).
- إذا اكتملت العملية، سيصدر صوت طنين 10 مرات ليشير إلى نهاية العملية. الشاشة الرقمية (2) تُظهر "00:00".

ضبط الوقت (الشكل A)

أثناء الإستخدام

إذا كان الجهاز في وضع التشغيل، يمكن ضبط الوقت باستخدام زر المؤقت (5). الوقت المفترض هو 50 دقيقة.

- اضغط على زر المؤقت (5) 1x لزيادة الوقت 5 دقائق.
- كل مرة يتم الضغط فيها على زر المؤقت (5)، سيزيد الوقت 5 دقائق.

بعد الاستخدام

إذا لم تكن راضيًا عن جودة الحلوى بعد اكتمال العملية، يمكن إعادة تشغيل الجهاز بإستخدام زر تشغيل/إيقاف التشغيل (4).

- اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشغيل (4) لمدة ثانيتين.
- عند الضرورة، اضغط زر المؤقت (5) لضبط الوقت.
- اضغط على زر تشغيل/إيقاف التشيط (4) لتشغيل الجهاز.

وظيفة التبريد الممتد

الجهاز مزود بوظيفة تبريد ممتدة. إذا لم يتم إيقاف الجهاز خلال 10 دقائق بعد اكتمال العملية، فستنشط وظيفة التبريد الممتد تلقائيًا. سيتم تنشيط وظيفة التبريد (بدون وظيفة الخلط) أولاً لمدة 10 دقائق وسيتم إيقافها ثانية لمدة 10 دقائق. بعد 60 دقيقة، سيتم إيقاف وظيفة التبريد الممتد تلقائيًا.

تنبيه!

- إذا كنت ترغب في استخدام وظيفة التبريد الممتد بعد اكتمال العملية، قم أولاً بإزالة وحدة المحرك لتجنب التلف السريع.

تلميحات للاستخدام (الشكلان B وC)

تنبيه!

- لا تخرج وحدة المحرك (14) أثناء الاستخدام.
- احتفظ بغطاء الوعاء (12) وغلاف غطاء الوعاء (13) مغلقين أثناء الاستخدام.

- قم بتجهيز المكونات.
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- ضع المكونات في الوعاء المتحرك (9).

ملاحظة! تأكد من أن الوعاء المتحرك (9) ليس مليئًا بالمكونات بأكثر من 80% من سعته. تتمدد الحلوى أثناء العملية.

- ضع حلقة إحكام الغلق (8).
- ركّب الوعاء المتحرك (9).
- ركّب ذراع الخلط (11).
- ركّب غطاء الوعاء (12).
- ركّب غلاف غطاء الوعاء (13).
- ركّب وحدة المحرك (14).
- قم بتشغيل الجهاز.
- إذا لزم الأمر، اضبط الوقت اللازم لعملية صنع الحلوى.
- ابدأ عملية صنع الحلوى.

PRINCESS®

8. وعاء ثابت
9. وعاء متحرك
10. حلقة إحكام الغلق
11. ذراع الخلط
12. غطاء الوعاء
13. غلاف غطاء الوعاء
14. وحدة المحرك
15. كوب المعايرة
16. ملعقة المعايرة

محتويات العبوة
- صانع الآيس كريم
- وعاء متحرك
- ذراع الخلط
- غطاء الوعاء
- غلاف غطاء الوعاء
- وحدة المحرك
- حلقة إحكام الغلق
- كوب المعايرة
- ملعقة المعايرة

الاستخدام الأولي

الإعداد
- قم بتنظيف الجهاز. ارجع إلى „التنظيف والصيانة".
- قم بتنظيف الملحقات. ارجع إلى „التنظيف والصيانة".

التجميع والتركيب
تحذير!
- قبل التجميع والتركيب، قم دومًا بإيقاف تشغيل الآلة وافصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط.
- قبل تركيب الوعاء المتحرك على الوعاء الثابت، تأكد من جفاف كل من الجزء الخارجي من الوعاء المتحرك والجزء الداخلي من الوعاء. الوعاء المتحرك والوعاء الثابت يمكن أن يتجمدا معًا

تجميع الجهاز (الشكل B - D)
- ضع حلقة إحكام الغلق (10) أعلى الوعاء الثابت (8).
- ركّب الوعاء المتحرك (9) في الوعاء الثابت (8).
- ركّب ذراع الخلط (11) في الوعاء المتحرك (9). يستقر الجزء السفلي من ذراع الخلط (11) في منتصف الوعاء المتحرك (9).

تنبيه! لا يتم تثبيت ذراع الخلط (11) بإحكام في الوعاء المتحرك (9) تلقائيًا. غطاء الوعاء (12) لا بد من تركيبه أولاً في الوعاء المتحرك (9) مع ذراع الخلط (11) المثبت في منتصف غطاء الوعاء (12).
- ركّب غطاء الوعاء (12) في الوعاء المتحرك (9). تأكد من أن الجزء العلوي من ذراع الخلط (11) مثبت في منتصف غطاء الوعاء (12). أحكم غطاء الوعاء (12) بتدويره في اتجاه عقارب الساعة.
- ركّب غلاف غطاء الوعاء (13) في غطاء الوعاء (12).
- ركّب وحدة المحرك (14) في غطاء الوعاء (12).

تنبيه! تأكد من أن الفتحة في أعلى ذراع الخلط (11) تتناسب مع شكل اسطوانة وحدة المحرك (14) (الشكل د).

الاستخدام

التشغيل وإيقاف التشغيل (الشكل A)
- اضغط على زر الطاقة (3) لتشغيل الجهاز. الشاشة الرقمية (2) تُظهر „50:00".
- اضغط على زر الطاقة (3) مرة أخرى لإيقاف الجهاز.

ضبط الوقت (الشكل A)
الوقت المطلوب يمكن ضبطه بإستخدام زر المؤقت (5). الوقت الافتراضي هو 50 دقيقة.
- اضغط على زر المؤقت (5) 1x لضبط الوقت على 40 دقيقة. الشاشة الرقمية (2) تُظهر "40:00".

بعد الاستخدام

- افصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي واترك الجهاز ليبرد قبل أن تتركه بلا مراقبة وقبل إعادته إلى مكانه أو تنظيفه أو فحص أي جزء من أجزائه.
- قم بتخزين الجهاز في مكان جاف عند عدم الاستخدام. تأكد من عدم وصول الأطفال إلى الأجهزة المخزنة.

الفحص والإصلاح

- قبل الاستخدام، افحص الجهاز بحثًا عن أجزاء تالفة أو معيوبة. افحص الجهاز بحثًا عن وجود كسر بأي جزء أو تلف بالمفاتيح والأشياء الأخرى التي يمكن أن تؤثر في التشغيل.
- لا تستخدم الجهاز إن كان هناك أي جزء تالف أو معيوب.
- قم بإصلاح أو استبدال أي جزء تالف أو معيوب بواسطة وكيل إصلاح معتمد. لا تحاول مطلقًا إزالة أو استبدال أي جزء بنفسك.
- قبل الاستخدام، افحص كبل التيار الكهربائي بحثًا عن بلي أو تلف.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفًا أو معيوبًا. فإن كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفًا أو معيوبًا، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.

إرشادات السلامة لأجهزة صناعة الآيس كريم

- قبل الاستخدام، تأكد دومًا من أن فلطية التيار الكهربائي هي الفلطية نفسها على لوحة التقدير بالجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز بمقبس حائط أرضي. إذا لزم الأمر، استخدم كبل توصيل أرضي بقطر مناسب (على الأقل 3 × 1 مم2).
- للحصول على حماية إضافية، قم بتركيب الجهاز الحالي (RCD) بتيار تشغيل مقدر لا يتجاوز 30 مللي أمبير.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو وحدة تحكم عن بعد منفصلة.
- تأكد من عدم دخول الماء في فتحات القابس بكبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل.
- احرص دومًا على فك كبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل كليًا.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- تجنب تشغيل الجهاز بدون غطاء الوعاء.
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- تجنب وضع يديك بالقرب من الأجزاء المتحركة.
- احرص على عدم اقتراب الشعر الطويل والملابس الفضفاضة من الأجزاء المتحركة.
- احرص على وجود الأجزاء المتحركة في الجهاز بعيدًا عن أي ملاعق أو أدوات أخرى من التي تستخدم في المطبخ.
- تجنب استخدام أدوات حادة أو أي أدوات من المطبخ داخل الوعاء المتحرك. لا تستخدم إلا ملعقة مطاطية، أو خشبية أو مغرفة بلاستيكية داخل الوعاء المتحرك.
- تجنب تعريض الوعاء المتحرك للّهب أو الأوعية الساخنة أو وضعه على الموقد.
- احتفظ بالجهاز بعيدًا عن مصادر الحرارة.
- تأكد من عدم تلامس الجهاز بالمواد سريعة الاشتعال.
- تجنب تفكيك القاعدة حتى لا تتعرض لخطر الحريق أو الصدمات الكهربائية أو الإصابة الشخصية.
- تجنب تحريك الجهاز أثناء تشغيله.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء الاستخدام.

الوصف (الشكل A)

تم تصميم جهاز Princess 282600/282601 لصناعة الآيس كريم لتحضير الآيس كريم والحلويات الأخرى المثلجة. الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي فقط.

1. لوحة التشغيل
2. شاشة رقمية
3. زر الطاقة
4. زر التشغيل/إيقاف التشغيل
5. زر المؤقت
6. مؤشر الخلط (أخضر)
7. مؤشر التبريد (أحمر)

تهانينا!

لقد اشتريت الجهاز المنزلي Princess. نحن نهدف إلى توفير منتجات عالية الجودة بتصميم حسن وبسعر اقتصادي في متناول الجميع. ونأمل أنك ستستمتع باستخدام هذا الجهاز لسنوات عديدة.

إرشادات الاستخدام

تم تجميع إرشادات الاستخدام في القسم التالي. تعرف على إرشادات السلامة أثناء رجوعك إلى إرشادات الاستخدام.

إرشادات السلامة

تحذير!

- عند استخدام الأجهزة التي تعمل بالتيار الكهربائي، يلزم دومًا إتباع إرشادات السلامة الأساسية للحد من خطر نشوب حريق وصدمة كهربائية وإصابة شخصية.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من حوض الاستحمام أو الدُش أو حمام السباحة أو الأوعية الأخرى التي تحتوي على مياه.
- اقرأ الدليل بأكمله بعناية قبل الاستخدام.
- علمًا بأن الغرض المنشود لاستخدام الجهاز تم توضيحه في هذا الدليل. ومن ثم فإن استخدام أي ملحق أو أداء أي عملية باستخدام هذا الجهاز غير تلك الموصى بها قد يؤدي إلى خطر حدوث إصابة شخصية.
- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل.
- احرص دومًا على مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- يمكن أن يؤدي استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال أو الأشخاص المصابين بإعاقة حركية أو عقلية أو حسية أو جسدية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة اللازمة إلى حدوث مخاطر. لذا يجب أن يوجه الأشخاص المسؤولون عن سلامة هؤلاء الأشخاص لهم إرشادات واضحة أو يشرفون على استخدام الجهاز.

الاستخدام

- تعامل مع الجهاز بنوع من الحرص.
- انتبه للقطع الساخنة. يمكن أن يصبح السطح ساخنًا عند تشغيل الجهاز.
- قم دومًا بحماية الجهاز من المياه أو الرطوبة الزائدة.
- تجنب تشغيل الجهاز عندما تكون يداك مبتلتين. تجنب تشغيل الجهاز أثناء عدم ارتداء أي شيء في قدميك.
- قم بتوجيه كبل التيار الكهربائي بعناية لتتأكد من أنه لا يتدلى على حافة الجزء المستخدم ومن أنه لن يعلق عرضًا أو يتم التعثر فيه.
- احرص ألا تشد كبل التيار الكهربائي أبدًا لفصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي. حافظ على كبل التيار الكهربائي بعيدًا عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
- تجنب فصل أي جزء أو ملحق عند توصيل قابس التيار الكهربائي بالتيار الكهربائي. احرص دومًا على فصل قابس التيار الكهربائي أولاً عن التيار الكهربائي.
- إذا تلف كبل التيار الكهربائي أثناء الاستخدام، افصل قابس التيار الكهربائي على الفور عن التيار الكهربائي. لا تلمس كبل التيار الكهربائي قبل فصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي.
- افصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي عند عدم استخدام الجهاز، وقبل التجميع أو الفك وقبل التنظيف والصيانة.

سلامة الآخرين

- لا تسمح للأطفال أو أي شخص لا يعرف هذه الإرشادات باستخدام الجهاز.
- لا تسمح للأطفال أو الحيوانات بالاقتراب من مكان الاستخدام. لا تسمح للأطفال أو الحيوانات بلمس الجهاز أو كبل التيار الكهربائي. يجب استخدام الجهاز بحرص ووجود إشراف عند وجود أطفال بالقرب منك.